



## Tranche De Carotte Facile

Kolay Havuç Dilimi



14 morceaux de pâte à filo carré  
½ paquet de beurre fondu (environ 2 cuillères à soupe)  
Pour le remplissage;  
1 tasse de noix finement broyées  
1 tasse de sucre granulé  
Pour le sirop :  
3 tasses de sucre en poudre  
2,5 tasses d'eau  
1 tranche de citron

# Mettez les ingrédients pour le sirop dans une casserole puis faites bouillir. Mélangez les noix concassées avec du sucre. Faites fondre le beurre.

# Huilez un petit plat de cuisson avec une partie de l'huile fondue.

# Placez 7 pâtes à filo l'un au dessus de l'autre en saupoudrant de la farine entre chaque.

# Coupez la pâte en rond à la taille d'un plat de cuisson. Mettez les morceaux qui dépassent du plat au dessus de la pâte.

# Mettez un peu d'huile puis rajoutez le mélange d'huile. Faites pareil pour les 7 pâtes à filo qui reste. Coupez un peu plus grand que le plat.

# Mettez les bouts qui dépassent sur le mélange de noix. Mettez encore un peu d'huile puis placez les pâtes qui restent et appuyez sur les côtés.

# Versez le beurre qui reste, puis coupez en forme de plus et en diagonale. Placez au four préchauffé à 200 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.

# Versez du sirop froid après quelques minutes de la sortie. Servez quand le sirop est absorbé.

N-B; Si vous préparez cette recette dans un grand plat de cuisson, vous devez augmenter la quantité de pâte à filo.