



Nid D'Oiseaux

Kuş Yuvası



12 pâtes à filo carré
Pour l'intérieur :
1 tasse de noix
1 cuillère à soupe de sucre
Pour le sirop:
2 tasses d'eau
2 tasses de sucre
½ citron
Pour la garniture :
2 cuillères à soupe de beurre

- # Faites bouillir l'eau et le sucre. Rajoutez du citron puis retirez du feu au bouts de 6-7 minutes. Laissez refroidir.
- # Ouvrez les pâtes à l'aide d'un rouleau. Coupez du milieu avec un couteau.
- # Mettez sur les côtés de la pâte, du mélange de noix et de sucre.
- # Faites un rouleau, puis enroulez sur elle-même. Faites un creux au milieu comme un nid.
- # Faites fondre le beurre. Huilez un petit plat avec une petite partie du beurre. Placez les nid dans le plat de cuisson.
- # Versez le beurre qui reste dessus. Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Faites cuire jusqu'à la grillade.
- # Versez le sirop froid dès la sortie du four. Mettez les noix qui reste au dessus.
- # Vous pouvez servir au bout de 2 heures.

N-B; Vous pouvez rajoutez du girofle battu ou de la cannelle.