



## Balbaba

Balbaba



2 œufs  
1 tasse d'huile de tournesol  
1 tasse de yaourt  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
½ cuillère à café de sel  
1 sachet de levure chimique  
De la farine tant que possible  
Pour huiler :  
½ paquet de beurre (125 grammes)  
Pour l'intérieur ;  
1 tasse de noix concassées  
Pour le sirop ;  
2,5 tasses de sucre  
2 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Faites bouillir le sirop. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole, quand elle bouillie, baissez la température. Rajoutez du jus de citron après quelques minutes plus tard. Retirez du feu après 5-6 minutes.
- # Mettez dans un bol creux, 2 œufs et du sel puis mélangez jusqu'à qu'ils perdent leur forme.
- # Rajoutez du yaourt, du vinaigre et de l'huile. Mélangez un peu puis rajoutez de la farine et de la levure chimique.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine petit à petit jusqu'à que la pâte soit pas trop solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en deux. Ouvrez la pâte sur une surface farinée à la taille d'une pâte à filo prête. Mettez 2-3 cuillères de beurre dessus, pliez de droite et de gauche. Mettez encore un peu d'huile sur les parties pliées.
- # Pliez du haut et du bas, mettez encore du beurre, pliez en deux, mettez encore un peu d'huile puis pliez encore une fois.
- # Placez les deux pâtes au congélateur puis laissez pendant 10 minutes.
- # Retirez du congélateur, ouvrez à la taille d'un petit plat de façon à ne pas déformer la pâte. Mettez 2-3 cuillères de beurre puis saupoudrez la moitié des noix. Pressez pour que les noix collent sur la pâte.
- # Pliez la pâte comme une enveloppe. Mettez du beurre dessus, mettez du beurre dessus, puis repliez une dernière fois.
- # Ouvrez sur une surface farinée sans déformer à la taille d'une assiette. Coupez en morceaux carré avec une roulette.
- # Placez dans un plat de cuisson, mettez le beurre qui reste, puis laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Versez le sirop froid dès la sortie du four. Servez après 1,5-2 heures plus tard.

**N-B; Ce dessert à l'apparence et le goût du baklava de maison.**