



Nid De Rossignol

Bülbül Yuvası



2 œufs
1 tasse de lait
½ tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de vinaigre
1 sel de citron de la taille d'un pois chiche
¼ de cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
250 gr. de beurre
100 gr. de margarine
2 tasses de noix
Pour le sirop;
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron
Pour ouvrir ;
1 tasse d'amidon de blé
1 tasse de farine

- # Mettez sur une surface, de la farine. Ouvrez le milieu comme une piscine. Rajoutez dedans, des œufs, du lait, de l'huile, du vinaigre, du sel de citron et du sel.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte devient mi- molle puis pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes puis séparez la pâte en 12 morceaux.
- # Saupoudrez sur chaque morceau, le mélange de farine et d'amidon. Ouvrez finement avec un rouleau à la taille d'un plat de cuisson.
- # Mettez sur toute la surface, le mélange de beurre et de margarine tiède à l'aide d'une brosse. Saupoudrez des noix dessus.
- # Roulez la moitié de la pâte ouvert au rouleau. Puis roulez l'autre moitié à un deuxième rouleau. Rassemblez les deux rouleaux l'un à côté de l'autre.
- # Rétrécissez la pâte de l'extérieur à l'intérieur. Puis sortez les rouleaux en même temps.
- # Coupez la pâte sortie, en 3 morceaux. Rassemblez chaque morceau en appuyant des deux côtés, puis poussez-les cotés à l'intérieur pour former un rond.
- # Préparez les autres pâtes de la même manière. (36 au total)
- # Placez les nids de rossignol serrement dans un plat de cuisson huilée. Versez l'huile qui reste.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
- # Préparez le sirop, près de la cuisson. Laissez bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir quelques minutes. Retirez du four.
- # Versez le sirop tiède sur le nid de rossignol. Laissez reposer pendant au moins 4 heure puis servez.

N-B: Couvrez le plat avec un autre plat de la même taille pour qu'elle ne sèche pas pendant le refroidissement.