



Feuilletés cheesebaklava

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 80 g de pâte de pistaches
- 60 g de pistaches hachées
- 200 g de fromage (type Philadelphia)
- 25 g de sucre
- Vanille en poudre
- 1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 œuf pour la dorure
- 50 g de sucre
- 20 g d'eau
- 1 filet de jus de citron
- 1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Mélangez le fromage, le sucre, la fleur d'oranger et la vanille.

Découpez votre pâte feuilletée en 8 rectangles égaux.

Appuyez au centre avec une cuillère.

Pochez à l'aide d'une poche à douille la pâte de pistaches.

Saupoudrez d'éclats de pistaches.

Ajoutez le fromage frais dessus et l'étaler.

Dorez le feuilleté.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 min.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre, l'eau et le jus de citron sauf l'arôme.

Une fois refroidi, badigeonnez chaque feuilleté de sirop.