

Feuilleté aux noix et à la pistache

Pour le sirop

Trois verres de sucre

Un verre et demi d'eau

Pour le gâteau

Un paquet de pâte filo

250 g de beurre

200 g de pistaches vertes

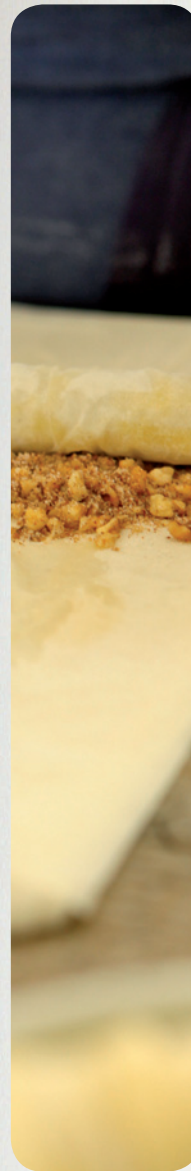
Pour la farce

500 g de cerneaux de noix

deux cuillerées à café rase de cannelle

deux cuillerées à soupe de sucre

Préparez un sirop en portant à ébullition le sucre avec l'eau. Laissez refroidir le sirop. Hachez grossièrement les noix et mélangez-les à la cannelle et aux deux cuillerées de sucre en poudre. Prenez trois feuilles de pâte filo, bien superposées, étalez une cuillerée à soupe de beurre fondu entre la première et la deuxième feuille. Déposez deux cuillerées à soupe de la préparation aux noix puis étalez le tout sur une dizaine de centimètres au bas des feuilles. Avec un fin rouleau à pâtisserie (ou à défaut un fin tuyau de cuivre de cinq millimètres de diamètre), roulez les trois feuilles ensemble, en pressant légèrement. Pincez les deux extrémités de ce rouleau puis froncez au maximum sans faire craquer le rouleau. Faites glisser le rouleau dans un tepsi beurré (un plat traditionnel en aluminium ou à défaut un plat à tarte) puis renouvelez l'opération en faisant un serpent in avec les rouleaux de pâte filo.



Découpez ensuite des petits tronçons de rouleaux (deux centimètres environ), après la cuisson, ce serait très difficile. Arrosez avec le restant de beurre fondu puis enfournez une trentaine de minutes à 180°C. Au sortir du four, versez doucement le sirop froid sur le bourma chaud. Parsemez de pistaches vertes hachées et dégustez tiède ou froid. Le morceau au centre ce dessert arménien, le plus gorgé de sucre, est traditionnellement réservé à la cuisinière.

