

# BAKLAVA À LA QUEUE DE COCHON ET AUX PISTACHES

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

398  
CALORIES

16 g  
PROTÉINES

45 g  
GLUCIDES

18 g  
MATIÈRES GRASSES

60  
minutes  
PRÉPARATION

5 heures  
CUISSON  
Attente  
7 heures

4  
PORTIONS

## COUPES



Queue

## INGRÉDIENTS

4	Feuilles de pâte filo, coupées en 2 sur la largeur	4
2/5 tasse	Pistaches non salées, torréfiées, concassées	100 ml

### QUEUES DE COCHON

4 x 9 oz	Queues de cochon	4 x 250 g
16 tasses	Eau	4 L
3 c. à table	Sel	45 ml
4	Branches de thym	4
5	Étoiles d'anis étoilés, torréfiés	5
2	Petits bâtons de cannelle, torréfiés	2
5	Clous de girofle, torréfiés	5
1 c. à thé	Grains de poivre noir, torréfiés	5 ml
5	Capsules de cardamone, torréfiées	5

### BEURRE DE MIEL

1/2 tasse	Beurre doux	125 ml
2/5 tasse	Miel	100 ml

### APPAREIL À BAKLAVA

4/5 tasse	Miel	200 ml
4 c. à table	Eau de fleur d'oranger	60 ml
4/5 tasse	Pistaches non salées, torréfiées, concassées	200 ml
1	Pincée de sel	1

### SIROP DE FINITION

1/4 tasse	Eau de fleur d'oranger	60 ml
1/3 tasse	Miel	80 ml
1	Pincée de sel	1

## PRÉPARATION

### QUEUES DE COCHON

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sel, le thym et les épices torréfiées. Laisser les aromates infuser à feu doux quelques minutes.
2. À feu moyen, ajouter les queues de cochon et poursuivre la cuisson 2 heures 30. Les queues doivent être très cuites et tendres sous la

pression des doigts.

3. Retirer et laisser tempérer les queues quelques minutes.
4. De vos mains, effiloche la peau et la chair des queues et retirer les os.
5. À l'aide d'un robot culinaire, hacher finement la chair et la peau des queues de cochon.

#### BEURRE AU MIEL

1. Dans une petite casserole à feu doux, faire fondre le beurre et le miel et réserver.

#### SIROP DE FINITION

1. Dans une petite casserole à feu doux, chauffer tout en mélangeant, l'eau de fleur d'oranger, le miel et la pincée de sel, quelques minutes. Réserver.

#### APPAREIL À BAKLAVA

1. Dans une casserole à feu doux, chauffer le haché des queues de porc, le miel, l'eau de fleur d'oranger, les pistaches et la pincée de sel, quelques minutes. Réserver.
2. Préchauffer le four, la grille au centre, à 150°C (300°F).

#### MONTAGE

1. Sur une plaque chemisée d'un papier parchemin ou d'un tapis en silicone, déposer une demi-feuille de pâte filo, puis à l'aide d'un pinceau, la badigeonner généreusement de beurre au miel. Procéder ainsi pour les trois autres feuilles.
2. À l'aide d'une spatule, étaler délicatement 1/3 de l'appareil à baklava.
3. Superposer et alterner ainsi 3 étages d'appareil à baklava entre 4 pâtes filo. À l'aide d'un couteau du chef couper le baklava en tranches, sans les séparer.
4. Faire cuire le baklava au four 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Au terme de la cuisson, laisser le baklava séché à découvert et à la température ambiante pendant 7 heures.
5. Pour finaliser, à l'aide d'un pinceau, le badigeonner du sirop de finition et le saupoudrer de pistaches concassées.