

Pâtisseries grecque au miel et noix

1 paquet de pâte phyllo
2/3 tasse de beurre fondu
1 tasse de noix
1 cu. à thé de cannelle
1/8 cu. à thé de clous de girofle
1 cu. à table de chapelure

Chauffer le four à 350°F. Sur une surface de travail, étaler 5 feuilles de phyllo, l'une sur l'autre en mettant du beurre fondu (la moitié de la portion) sur chaque feuille. Couper en 24 carrés. Déposer chaque carré dans un trou de moule à petits gateaux. Couper les coins pour former des moules ronds. Couvrir d'un linge humide.

Rouler le reste de la pâte et avec un couteau couper des fines lanières. Diviser en 24 portions. Couvrir d'un linge humide.

Mélanger les noix, la cannelle, le girofle et la chapelure dans un bol.

Prendre une portion de la pâte phyllo coupé et faire un petit nid. Mettre 1/2 cu. à table sur le nid et faire une boule. Déposer dans un moule. Refaire le même processus pour le reste.

Mettre le reste du beurre fondu sur chaque pâtisserie. Cuire de 25 à 35 minutes.

Sirop de miel:

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 tasse de miel
Pelure d'un citron
1 cu. à table de jus de citron

Pendant que les pâtisseries cuisent, faire le sirop. Amener à ébullition tous les ingrédients et laisser mijoter pendant 10 minutes. Égoutter dans une passoire et laisser refroidir.

Couler un peu de sirop sur chaque pâtisserie et servir.