

Pastilla au poulet

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 2 heures

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 200 grammes de poulet
- 2 feuilles de brick
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail finement hachée
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de « mrouziya »
- ½ cuillère à café de curcuma
- ½ cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à soupe de persil et de coriandre finement hachés
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 cuillère à café de beurre
 - une pincée de safran
 - Huile d'olive & de tournesol
- 1 œuf
- 40 grammes d'amandes :
 - 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
 - 1 cuillère à café de gomme arabique
 - 1 grain gratté de genièvre
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation:

Dans une casserole, marinez le poulet avec un oignon et une gousse d'ail finement haché, une cuillère à soupe de persil et de coriandre hachés et les épices : mrouziya, gingembre, curcuma, safran, une pincée de safran et de sel et deux cuillères à soupe l'huile d'olive. Mélangez bien la préparation afin que la marinade pénètre la chair puis ajoutez un bâtonnet de cannelle.

Laissez saisir sur feu moyen environ une heure. Une fois le poulet cuit, retirez le de la casserole, laissez refroidir, puis réduisez le en petits morceaux.

Dans la même casserole, faites fondre une noix de beurre dans la marinade du poulet. Mélangez puis ajoutez un œuf. Faites cuire doucement tout en mélangeant. Réservez.

Laissez bouillir les amandes dans de l'eau chaude cinq petites minutes. Passez ensuite ces amandes sans les refroidir puis enlevez leur peau. Faites chauffer une bonne quantité d'huile de tournesol dans une poêle puis faites y frire les amandes 3 à 4 minutes. Laissez les amandes refroidir. Dans un mixeur, réduisez les amandes en poudre avec le sucre glace, la gomme arabique, le grain de genièvre et la fleur d'oranger.

Huilez les feuilles de bricks avec de l'huile végétale de sorte qu'elles soient transparentes. Vous allez avoir besoin d'une petite assiette pour former la pastilla. Brossez l'assiette avec du beurre, puis disposez dessus les 2 feuilles de pastilla de façon à ce que l'assiette soit au milieu. Etalez la préparation au milieu en commençant par la poudre d'amandes, puis le poulet et enfin les œufs. Rabattez les morceaux de feuilles qui dépassent.

Enfournez la pastilla 25 minutes à 200°C sur chaleur tournante. Surveillez la cuisson afin que les deux faces soient bien dorées. Glissez la ensuite délicatement sur un plat, saupoudrez de sucre glace et de cannelle en poudre et servez immédiatement. Bon appétit !