

Pastilla au poulet & amandes

Chaque mois, Au Ryad vous propose la recette d'une de ses spécialités. Fleuron de la cuisine marocaine, la pastilla est un feuilleté subtil, à base d'oignon, de pigeons (ou de poulet), de persil, d'oeuf dur et d'amandes, mélange de sucré et de salé parfumé à la cannelle.

Pour 6 personnes Ingrédients

10 feuilles de brick
 2 poulets (ou un gros) coupés en quartiers, vidés et nettoyés
 6 oeufs
 100 g de beurre
 400 g d'oignons
 2 bâtonnets de cannelle
 200 g d'amandes
 150 g de sucre semoule Persil plat
 Huile végétale
 1 cuillère à soupe de safran (ou safran filaments)
 1 cuillère à café de poivre moulu
 1 cuillère à soupe de gingembre moulu
 1 cuillère à soupe de cannelle 1 cuillère à café de coriandre

Préparation

Dans une marmite, faites revenir les oignons avec les poulets, Y ajouter le beurre, le safran, le gingembre, la coriandre, le sel, le poivre et $\frac{3}{4}$ litre d'eau. Faites cuire à feux doux pendant 45 minutes environ.

Retirez les morceaux de poulets, qu'il faudra émincer, rajouter un peu de sucre et de cannelle selon le goût et mettre de côté.

Ajouter la coriandre, les bâtonnets de cannelle et le sucre dans la sauce restante dans la marmite.

Laisser réduire la sauce, cassez dedans les œufs un à un.

Continuez la cuisson en tournant à la spatule, sans arrêt, surtout le fond de la marmite, pendant 5 minutes et laisser refroidir.

Les amandes doivent au préalable être ébouillantées, leur peau enlevée.

Faire revenir légèrement les amandes dans une poêle ou dans de l'huile.

Bien les égoutter, et ensuite les hacher. (Autre possibilité : prendre des amandes effilées, dorées au four puis écrasées)

Beurrer le plat rond allant au four beurré puis disposer une première couche de feuilles (face lisse dessous) en les faisant chevaucher et en laissant déborder $\frac{1}{3}$ à l'extérieur du cercle. Poser quelques feuilles au centre pour consolider. Dresser une première couche avec les morceaux de poulets émincés.

Couvrir d'une feuille de brick beurrée.

Étaler par-dessus la sauce que vous avez dans la marmite qui a bien réduit.

Couvrir de nouveau d'une feuille de brick beurrée. Dans un bol, mélangez les amandes émincées, le sucre et la cannelle. Saupoudrez en dernier avec ce mélange.

Refermer les bords de la pastilla puis chevaucher de nouveau 4 feuilles de briques beurrées par-dessus pour couvrir toute la surface en veillant à bien envelopper la pastilla en rentrant les bords par-dessous.

Cuire au four chaud environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pastilla soit dorée à souhait.

Recouvrir de sucre glace, et décorer avec de la cannelle. source: omochakir.canalblog.com et les bons conseils de madame Afkir, cuisinière en chef pour Le Riad.