

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LA PASTILLA

Pour 4 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 50 mn

Ingrédients pour le poulet :

- 1/2 poulet
- 1 petit bouquet de persil et coriandre hachés
- 4 oignons
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 10 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 120 ml d'eau
- 4 oeufs

Ingrédients pour les amandes :

- 100 g d'amandes mondées, frites et mixées grossièrement
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 10 feuilles de brik

Préparation :

Dans une marmite, faites revenir le poulet avec les oignons râpés, le persil, la coriandre, le sel, le poivre, le curcuma, le beurre et l'huile pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

Rajoutez de l'eau et faites cuire à couvert sur feu doux environ 30 minutes.

Mettez le poulet cuit dans un saladier, le désossez et le coupez en petits morceaux.

Laissez réduire la sauce jusqu'à ce que le liquide disparaisse. Verser y les oeufs et les faire cuire tout en mélangeant (oeufs brouillés).

Dans un autre saladier mélangez les amandes, le sucre et la cannelle.

Montage :

Beurrez un moule à tarte ou à génoise et y disposez une première couche de feuilles de brik en les faisant chevaucher et en laissant déborder 1/3 à l'extérieur du cercle. Poser quelques feuilles au centre pour consolider.

Étalez une couche de sauce avec les oeufs, posez dessus les morceaux de poulet et saupoudrez du mélange d'amandes.

Rabattez par dessus les feuilles qui dépassent et couvrez à nouveau de feuilles se chevauchant et débordant à l'extérieur.

Glissez les feuilles par dessus et badigeonnez de beurre fondu.

Préchauffez le four à 200°

Enfournez 20 minutes et faites dorer.

Glissez délicatement la pastilla sur le plat de service et décorez avec du sucre glace et de la cannelle.