

Ahhh, la pastilla !! Un monument de la cuisine Marocaine !! Souvent cuisinée lors de fête, il en existe plusieurs sortes : au pigeon, au poulet, aux fruits de mer ou encore, une version sucrée avec des amandes et du lait en dessert (voir [ici](#)).

Celle dont je vais vous livrer la recette est au poulet, un mélange sucré-salé dépayçant et un croustillant irrésistible !!

Croquez dans une pastilla c'est comme manger un gâteau au poulet (oui je sais l'image n'est pas très appétissante comme ça....) : le moelleux des œufs sucrés et des amandes, relevés par ces miettes de poulet à la cannelle et au gingembre (là ça donne envie, non ???) ....

Bref, plutôt que d'en parler, mieux vaut la goûter !



### **La recette pour 2 personnes :**

- 2 blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 dose de safran
- 1 noix de gingembre à râper

- muscade à râper
- ½ càc de cannelle (+ ½ pour la décoration)
- 4 œufs durs
- 2 càs de sucre en poudre
- 1 dizaine de brins de coriandre fraîche
- 1 dizaine de brins de persil plat frais
- 60 g de poudre d'amande
- sel, poivre
- huile
- 6 feuilles de brick
- 1 blanc d'œuf
- sucre glace (pour la décoration)

Hacher les oignons et les faire revenir dans une sauteuse. Ajouter les blancs de poulet coupés très finement, puis le safran, le gingembre, la muscade, la cannelle et le poivre.

Faire revenir durant 5 min puis mouiller avec un verre d'eau et laisser cuire 25 min à feu doux.

Pendant ce temps cuire les œufs durs puis les hacher. Réserver.

Une fois le poulet cuit, passer tout le contenu de la casserole au chinois ; réserver le poulet et les oignons, remettre la sauce sur le feu et y incorporer les œufs, le sucre, le persil et la coriandre ciselées, une pointe de sel .

Laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide. Réserver.

Montage de la pastilla : 2 possibilités.

**1<sup>ère</sup> présentation : grande et unique**



Étaler les feuilles de brick sur la plaque du four (mettre du papier cuisson) en posant la 1<sup>ère</sup> au centre et en disposant les autres en rosace, en les faisant se chevaucher légèrement. Renforcer le centre en y ajoutant une 2<sup>ème</sup> feuille.

Chaque feuille devant être badigeonner d'huile (ou de beurre fondu) !

Étaler tout d'abord la farce aux œufs au centre, puis recouvrir avec les miettes de blanc de poulet, et enfin avec la poudre d'amande.

Rabattre les feuilles de brick de façon à former une tourte et sceller avec le blanc d'œuf .

Badigeonner d'huile et enfourner à 180°C pendant 20 min. La sortir du four et la retourner avec précaution.

Enfourner de nouveau 20 min.

Servir dans un plat et saupoudrer de sucre glace et de cannelle..

**2<sup>ème</sup> présentation : individuelle**



Étaler une feuille de brick sur la plaque ; garnir le centre de celle-ci avec une couche d'œufs, 1 de poulet, 1 d'amande en poudre et à nouveau 1 de poulet et 1 d'amande en poudre.

Rabattre la feuille sur le farce, puis poser une nouvelle feuille sur le haut de la pastilla (là où il y a la fermeture de la 1<sup>ère</sup> feuille) ; retourner l'ensemble puis sceller la feuille de l'autre côté.

Renouveler l'opération avec une 3<sup>ème</sup> feuille. Souder à l'aide du blanc d'œuf.

Faire de même avec la 2<sup>ème</sup> pastilla individuelle.

Huiler la surface de chacune d'elles et enfourner à 180°C pendant 15 minutes de chaque côté.

Dresser sur les assiettes et décorer de sucre glace et de cannelle.

**Astuces** : dans la recette originale, on utilise un poulet entier (ou des pigeons) que l'on désosse après cuisson. Il cuit pendant 1heure avec les oignons, les épices et le bouillon dans une cocotte.

*Vous pouvez le faire si vous êtes plus nombreux. J'utilise des blancs de poulet car c'est plus simple quand on est que 2.*

*Pensez à faire une pastilla si vous avez des restes de poulet sur une carcasse, comme cela il n'y a pas de perte et en plus un nouveau plat au menu ...*

*Attention: chaque feuille de brick doit être badigeonnée de beurre fondu sinon la pastilla devient beaucoup trop croustillante et un peu sèche après cuisson...*

*Pour la décoration de la pastilla, vous pouvez saupoudrer intégralement la surface de la pastilla avec du sucre glace et faire des motifs ou délimiter des parts avec la cannelle. Si vous possédez des pochoirs, alors soyez créatifs...*