

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PASTILLA AUX PIGEONS

pour 4 personnes :

10 feuilles de brik - 2 pigeons fermiers coupés en quartiers - 500g d'oignons jaunes coupés en dés - 200g d'amandes grillées concassées - 5 oeufs - 1 bqt de persil plat ciselé - 2 càc cannelle moulue - 1 càc gingembre moulu - 2 pincées de safran en filaments - 1 càc poivre blanc moulu - 1 càc sucre semoule - 1 càc sel - 1 càc sucre glace - 20cl huile d'olive -

Cuire les pigeons avec les oignons, le persil, les épices (sauf 1 càc de cannelle et le sucre glace) et 10cl d'huile d'olive pendant 30 minutes à feu vif et à couvert. Retirer les pigeons. Batre les oeufs, les verser sur la sauce et fouetter jusqu'à absorption : le mélange doit se détacher et former des toutes petites boules. Désosser les pigeons.

Huiler un moule de 20cm de diamètre à bord haut. Le tapisser avec 5 feuilles de brik en les faisant chevaucher et déborder de moitié du moule. Disposer une feuille au centre.

Préchauffer le four à 210° - 230° (th.7-8).

Garnir le moule de la moitié des amandes. Superposer la moitié de la sauce aux oeufs, puis la moitié de la chair des pigeons, puis à nouveau le reste de la sauce, le reste de la chair des pigeons et enfin l'autre moitié des amandes.

Rabattre chaque moitié de feuilles de brik sur la farce en les pliant en son centre comme un accordéon.

Utiliser les feuilles de brik restantes pour envelopper la pastilla en les plaçant chacune moitié dessus, moitié dessous. Huiler la pastilla sur toute la surface et sous les feuilles du dessus.

Disposer la pastilla sur la plaque du four ou une plaque à pâtisserie pendant 20 minutes environ en la retournant à mi-cuisson. À la sortie du four parsemer de sucre glace et de cannelle.