



Pastilla de poulet aux amandes



Pour 2 à 4 personnes :

- 5 feuilles de bricks
- 2 œufs
- beurre fondu

- 2 cuisses de poulet sans la peau
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 bouquet de persil plat
- ½ bouquet de coriandre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- ½ cuillère à café de 45 épices
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- ½ cuillère à café de curcuma
- 1 pointe de couteau de safran naturel (pistils)

- 200g d'amandes entières
- 1,5 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de cannelle
- ½ cuillère à soupe de fleur d'oranger

- cannelle et sucre glace pour la décoration

Peler l'oignon et l'émincer très finement. Dans un faitout, disposer les cuisses de poulet et l'oignon coupé. Ajouter le persil plat et la coriandre ciselés, puis les deux huiles. Mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon soit fondu. Verser alors un petit verre d'eau, couvrir et laisser mijoter. C'est cuit lorsque la chair du poulet se détache facilement des os.

Pendant ce temps, placer les amandes entières dans une casserole d'eau et faire chauffer ¼ d'heure. Les égoutter et les peler. Les mixer avec le sucre, la cannelle et la fleur d'oranger. Réserver.

Une fois le poulet cuit, le retirer du faitout et faire réduire le jus restant. Incorporer ensuite les œufs entiers et mélanger quelques minutes, pour épaissir la préparation. Réserver.

Détacher la chair du poulet et l'effiler avec vos doigts.

Beurrer un petit moule à tarte. Découper les feuilles de bricks approximativement de la dimension du moule. Recouvrir le fond du moule à l'aide de trois grandes feuilles, posées en quinconce, en laissant une partie déborder du moule. Recouvrir le centre d'une plus petite feuilles. Arroser de beurre fondu. Répartir la moitié de la farce aux amandes. Arroser à nouveau de beurre, parsemer par dessus les filaments de poulet et recouvrir du reste d'amandes. Arroser de beurre et refermer à l'aide de la dernière feuille de brick, que l'on glisse le long de la parois (comme on fait un lit !)

Faire dorer la pastilla au four préchauffé à 180°C une vingtaine de minutes. Au moment de servir, la décorer en dessinant un quadrillage avec du sucre glace et de la cannelle.

