



Poulet

Pastilla - feuilleté traditionnel marocain



55 min 10 min 40 min 5 min 568

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Couper le blanc de poulet en petits dés et les réserver dans une assiette.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon, le mettre dans une poêle avec l'huile d'olive.
- 3 Faire dorer l'oignon sur feu vif, en remuant de temps en temps.
- 4 Ajouter les dés de blanc de poulet et les faire cuire pendant 5 minutes toujours en remuant.
- 5 Peler et râper le gingembre, l'ajouter au poulet avec la cannelle, le cumin et le raisin sec. Remuer.
- 6 Ciseler le persil, concasser les amandes et ajouter les deux au reste des ingrédients.
- 7 Ajouter le bouillon. Faire cuire pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 8 Saler légèrement et poivrer.
- 9 Retirer du feu et réserver.

Étape 2

Préparation de la pastilla

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

4 **Blanc(s) de poulet**
1 **Oignon(s)**
80 g **Amande(s)**
entière(s)
40 g **Raisins secs**
2 c. à soupe **Persil plat**
1 c. à café **Cumin (en**
poudre)
1 c. à café **Gingembre**
frais
1 c. à café **Cannelle en**
poudre
10 cl **Bouillon de volaille**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la pastilla

8 **Feuille(s) de brick**
40 g **Beurre**

- 1
- 2 Beurrer soigneusement le moule, afin d'éviter que la pastilla ne colle et réserver.
- 3 Faire fondre le reste du beurre au micro-onde, le réserver dans une assiette.
- 4 Badigeonner 3 feuilles de brick avec le beurre fondu.
- 5 Les disposer (coté beurre dessus) sur le fond du moule, pour créer la base de la pastilla.
- 6 Pour réaliser une base solide, disposer les 3 feuilles de brick en les faisant se chevaucher et les faire déborder de 1/4 du bord du moule.
- 7 Badigeonner de beurre 2 autres feuilles de brick.
- 8 Les disposer l'une sur l'autre (coté beurre dessus) sur les feuilles précédentes, au centre, pour bien consolider la base de la pastilla.
- 9 Etaler la farce bien régulièrement sur toute la surface.
- 10 Badigeonner 3 autres feuilles de brick avec le beurre.
- 11 Les poser (coté beurre toujours dessus) sur la farce.
- 12 Rabattre les parties des feuilles qui dépassent vers le centre.
- 13 Badigeonner la surface de la pastilla avec le beurre restant.
- 14 Enfourner et faire cuire pendant 25 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la pastilla du four et laisser reposer pendant 5 minutes avant de démouler.
- 2 La pastilla se sert chaude.