

La pastilla est un plat traditionnel marocain, à base de pigeon émincé, d'amandes et d'épices douces, où prédomine la cannelle. Cette farce est mise dans des feuilles de brick pour réaliser une énorme galette, le tout passé au four, puis saupoudré de sucre glace et de cannelle.

C'est un mets de choix, réservé aux grandes occasions, une grande pastilla qui se partage et se déguste avec les doigts.

Il existe bien entendu des variantes, servies dans les restaurants. Le pigeon est le plus souvent remplacé par du poulet.

La recette présentée ici un dérivé, bien pratique pour des apéritifs ou des petites entrées. On y retrouve le croustillant, les amandes, le côté sucré salé, la cannelle.

Et ce qui ne gêne rien pas très compliqué à réaliser.

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 60 minutes

Bon marché - Facile - Toute l'année



Pour : 8 personnes

*Cuisses de poulet : 2
Oignon frais : 1
Gingembre en poudre : 1 cuillère à café
Cannelle en poudre : 1.5 cuillères à soupe
Ras el hanout : 1 cuillère à soupe
Carottes : 2 petites
Amandes hachées : 3 cuillères à soupe
Raisin sec : 1 cuillère à soupe
Feuilles de brick : 20 feuilles
Oeufs : 2
Coriandre : 0.5 botte
Sel, poivre, huile d'olive
Beurre fondu
Cannelle, sucre glace*

Conseil

La quantité de farce permet de réaliser plus de 24 triangles.

Les amandes hachées se trouvent dans les épiceries orientales. Sinon prendre des amandes entières mondées - c'est à dire sans peau - et hacher les au couteau. C'est très long.

Le mélange obtenu doit être très sec. Sinon, les feuilles de brick vont se détremper et le résultat sera très décevant.

Il est conseillé d'utiliser un oignon frais, qui aura un goût moins prononcé. Sinon prendre un oignon sec, le couper en petit morceau et le blanchir 30 secondes. C'est à dire plonger 30 secondes dans de l'eau bouillante, puis les passer sous l'eau fraîche pour éviter la cuisson.

Préparation de la farce

- 1 - Eplucher l'oignon. Le détailler en très petits morceaux, 1 à 2 mm. Enlever la peau des cuisses de poulet et séparer le pilon du haut de cuisse.
Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive et à feu très modéré faire revenir les morceaux de poulet pendant cinq minutes. Ils ne doivent pas colorer
Retirer le poulet, mettre dans une assiette creuse. Ajouter l'oignon émincé. Faire revenir à feu très doux sans colorer pendant cinq minutes en remuant avec une spatule.
Ajouter les épices, c'est à dire gingembre, canelle, ras el hanout ou épices à tagine. Faire frire pendant trente secondes. Ajouter le poulet cuit. Récupérer les jus dans l'assiette en mettant un peu d'eau tiède et mettre le tout dans la poêle. Couvrir d'eau à hauteur. Ajouter sel et poivre.
- 2 - Porter à ébullition, puis continuer la cuisson à feu très doux pendant 45 minutes, une heure.
Retourner les morceaux de poulet tout les quart d'heure pour qu'ils s'imprègnent des épices.
Pendant ce temps, éplucher les carottes et les couper en petits cubes, 1 mm environ.
Enlever les bas de tiges de la coriandre et hacher assez finement les feuilles.
- 3 - Le poulet est cuit quand la chair se détache des os.
Retirer le poulet de la poêle. Ajouter dans la sauce les cubes de carotte et la coriandre hachée.
Prolonger la cuisson pour réduire la sauce au maximum.
Effiloche les cuisses de poulet. Quand la viande est tiède, c'est très facile. Pour les plus gros morceaux, couper les au couteau.
Battre les œufs en omelette dans un bol. Hors du feu, ajouter dans la poêle en remuant

vigoureusement avec une spatule. Le mélange doit être crémeux, plus du tout liquide. Ajouter les amandes hachées, les raisins secs et le poulet haché. Bien mélanger.
Rectifier l'assaisonnement, ajouter éventuellement très peu de cannelle.
Réserver au frais.

Le montage des triangles

- 4 - Il ne faut pas faire cette étape trop longtemps à l'avance, les triangles ont tendance à sécher, à éclater. Une à deux heures maximum.
Dans une petite casserole en inox, faire fondre à feu très doux 70 g de beurre. Surveiller, le beurre doit simplement fondre et ne doit pas grésiller.
Avec un pinceau, enduire la plaque de cuisson sur laquelle on posera les triangles.
Prendre la feuille de brick. Couper là en deux. On va réaliser un triangle avec un demi-cercle. Pas de panique, l'explication est donnée dans [la recette brick à la feta](#).
Il faut mettre une grosse cuillère à café de préparation. Et plier en serrant modérément. Poser sur la plaque. Quand la plaque est pleine, avec le pinceau, enduire le triangle avec du beurre fondu.
Poser un linge ou les papiers des feuilles de brick - pour éviter le dessèchement - et mettre au frais

La cuisson

- 5 - Allumer votre four à 200°C pendant au moins 10 minutes. Puis quand le four est à température, enfourner la plaque - sans le linge ou les papiers bien entendu.
En 10 minutes, les triangles sont dorés et croustillant.
Vous pouvez avant de les servir, saupoudrer un peu de cannelle et de sucre glace. Faites ça directement sur la plaque de cuisson. Attention le sucre glace est très volatil.
Mettre sur des petites assiettes et servir de suite.
Se déguste du bout des doigts.