

Pastilla

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 2 heures 30 minutes

Ingrédients

- 1 petite pintade de 900 g
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de persil haché (plat de préférence)
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de ras el hanout
- 1 dose de safran
- 2 oeufs
- sel et poivre
- huile d'olive

Mélange aux amandes

- 125 g d'amandes émondées
- 25 g de sucre
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 grosse pincée de cannelle moulue

Feuilletage

- 6 feuilles de brick
- beurre fondu
- sucre glace
- cannelle moulue

Préparation

1. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Découper la pintade en morceaux, y compris la carcasse.
3. Mélanger dans un bol le persil, la coriandre, la cuillère à café de sucre, le gingembre, la cannelle, le ras el hanout et le safran.
4. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile.
5. Ajouter le mélange d'épices et les morceaux de pintade. Mélanger et mouiller avec de l'eau au 2/3 de la hauteur, porter à ébullition et couvrir. Laisser cuire à feu moyen pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, en remuant de temps en temps.
6. Pendant ce temps, faire blondir les amandes émondées sans graisse dans une poêle antiadhésive ou au four. Les laisser refroidir, puis les concasser grossièrement au mixer sans les laisser se réduire en poudre. Les mélanger dans un bol avec le sucre, la cannelle moulue et l'eau de fleur d'oranger.
7. Une fois la pintade cuite, la retirer de la sauteuse avec une écumoire, la laisser refroidir, la désosser complètement et réserver.
8. En parallèle, laisser réduire le contenu de la sauteuse en remuant de temps en temps.
9. Battre les oeufs en omelette, baisser le feu puis verser les oeufs en filet dans la sauteuse en continuant à battre, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Le goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre le

cas échéant. Couper le feu et laisser refroidir.

10. Dans tout ce qui suit, toutes les feuilles de brick doivent être beurrées au pinceau, puis disposées face beurrée vers le haut.
11. Beurrer un moule à manqué antiadhésif de 24 cm de diamètre. Sur le fond du moule, disposer en trèfle 3 feuilles de brick en les laissant déborder du moule de manière à ce que, par la suite, elles puissent se toucher quand il faudra les replier vers le centre.
12. Garnir le fond du moule avec le mélange aux oeufs et à l'oignon.
13. Répartir par dessus la viande de pintade émietée.
14. Couvrir la viande d'une feuille de brick puis répartir par dessus le mélange aux amandes.
15. Rabattre les bords des bricks du dessous par dessus les amandes et vers le centre de la pastilla. Refermer en déposant par dessus deux feuilles de brick superposées que l'on rentrera au fond du moule en serrant, comme on borde un lit.
16. Enfourner et faire cuire à 180/190° pendant environ 45 minute.
17. Sortir du four, démouler en retournant le moule sur un plat de service.
18. Poudrer la pastilla de sucre glace uniformément sur toute sa surface et la décorer de cannelle moulue. Servir bien chaud.

Publié par Lucullent le 12 janvier 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.