

11 décembre 2009

PASTILLA (Maroc)



Participants:

Sabine
Maryse
Michel
Fanny
Florida
Karima
Corinne
Laurent
Jean-Philippe
Hanane
Françoise

- * *1 poulet halal*
- * *Citron, gingembre, cannelle, colorant alimentaire*
- * *Oignons, ail, persil coriandre*
- * *Huile d'olive et huile de tournesol*
- * *Amandes émondées 350 g, sucre en poudre*
- * *6œufs, feuilles de bricks*

Cuisson:

Couper le poulet en morceaux, le laver à l'eau salée et au citron. Couper les oignons et râper le gingembre. Mettre dans une cocotte, les morceaux de poulet, l'ail écrasé, les oignons coupés, le persil haché, la coriandre, le jus d'un citron, du poivre, le colorant alimentaire, le gingembre râpé, l'huile d'olive et l'huile de tournesol, et du beurre rance. Mettre à cuire à couvert.

Faire durcir les œufs et les râper ensuite.

Faire frire les amandes dans de l'huile et les égoutter puis les mixer avec du sucre et un peu de cannelle.

En fin de cuisson, sortir les morceaux de poulet, que l'on va effiloche. Laisser épaissir le jus de cuisson avec 2 grosses cuillerées de cannelle.

Montage de la pastilla:

Sur une plaque de four et du papier de cuisson, déposer au fond et dans l'ordre:

- * 2 feuilles de bricks que l'on badigeonne de beurre fondu
- * 4 ou 5 feuilles de bricks en rosace, débordant des premières
- * Au centre, déposer une couche de morceaux de poulet,
- * Quelques cuillerées de sauce épaissie
- * Une couche du mélange d'amandes sucrées
- * De la sauce
- * Une couche d'œufs durs râpés
- * De la sauce
- * Sur le haut mettre 2 bricks et refermer avec les bricks du tour
- * Recouvrir encore avec des feuilles en bordant totalement
- * Dorer à l'œuf et coller les bricks du dessus à l'œuf
- * Mettre à dorer au four (surveiller car ça va vite)
- * Sortir et décorer de sucre et de cannelle