



Pastilla

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La pastilla est une tourte sucrée-salée traditionnelle du Maghreb, originaire d'Andalousie (Espagne), à base de pigeon, d'oignon, d'amandes et d'épices, et saupoudrée de sucre glace. Elle est souvent servie en entrée, mais peut aussi l'être en plat principal. Elle est ici confectionnée avec de la pintade.

Quantité: 6 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 30 min - Cuisson: 2 h - Durée: 2 h 30

Ingrédients

- 1 petite pintade de 900 g
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe (10 g) de persil plat haché plat
- 1 cuillère à soupe (4 g) 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
- huile d'olive
- sel
- poivre

Mélange aux amandes

- 125 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 grosse pincée de cannelle moulue

Feuilletage

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

Préparation

1. Faire chauffer le four à 230°.
2. Eplucher et émincer l'oignon.
3. Découper la pintade en morceaux, y compris la carcasse.
4. La huiler sur toutes ses faces avec un pinceau.
5. La disposer dans un plat à four avec les oignons.
6. Bien mélanger en malaxant le tout avec les mains.
7. Retourner les morceaux de pintade de manière à ce que la peau soit sur le dessus.
8. Enfourner dans le tiers supérieur du four et laisser cuire 30 minutes.
9. Pendant ce temps, 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.
10. Mettre la pintade et les oignons dans un faitout.
11. Ajouter le mélange d'épices.
12. Mélanger et mouiller avec de l'eau au 2/3 de la hauteur, porter à ébullition et couvrir.
13. Laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, en mélangeant de temps en temps.
14. Pendant ce temps, faire blondir les amandes effilées à sec dans une poêle à feu moyen en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas.
15. Les disposer dans une assiette creuse, les laisser refroidir, puis les concasser grossièrement à la main.
16. Les mélanger avec le sucre, la cannelle moulue et l'eau de fleur d'oranger.
17. Une fois la pintade cuite, la retirer de la sauteuse avec une écumoire, la laisser refroidir en la couvrant pour qu'elle ne se dessèche pas, la désosser complètement et réserver la chair.
18. En parallèle, laisser réduire le contenu de la sauteuse en remuant de temps en temps. Au final, il ne doit rester qu'une sauce un peu épaisse.
19. Battre les oeufs en omelette.
20. Baisser le feu puis sous la sauteuse, verser les oeufs en filet en continuant à battre, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
21. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre le cas échéant. Eteindre sous la sauteuse et laisser bien refroidir.
22. Dans tout ce qui suit, toutes les feuilles de brick doivent être beurrées au pinceau, puis disposées face beurrée vers le haut.
23. Beurrer un moule à manqué de 24 cm de diamètre.
24. 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.
25. Rajouter une feuille au centre.
26. Garnir avec le mélange aux oeufs.
27. Répartir par dessus la viande de pintade émiettée.
28. Couvrir la viande d'une feuille de brick puis répartir par dessus le mélange aux amandes.
29. Rabattre les bords des bricks du dessous par dessus les amandes et vers le centre de la pastilla.
30. 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.
31. Faire chauffer le four à 180/190°.
32. Enfourner et faire cuire pendant environ 45 minute.
33. Couvrir avec du papier d'aluminium si la tourte brunit trop vite.
34. Sortir du four, démouler en retournant le moule sur un plat de service.

35. Poudrer la pastilla de sucre glace uniformément sur toute sa surface et la décorer de cannelle moulue avec un pochoir réalisé avec du papier sulfurisé. Servir bien chaud.

Ingrédients originaux

- Coriandre fraîche
- Ras el hanout
- Feuilles de brick