



Maroc

Nom de la recette :

Pour :

Temps de cuisson :

Ingrédients :

Pour le poulet :

- ✓ 1 poulet de 1,750 kg coupé en quatre et débarrassé de sa peau
 - ✓ 2 kg d'oignon finement émincé
 - ✓ 1 bouquet de persil émincé
 - ✓ 1/2 bouquet de coriandre émincée
 - ✓ 3 bâtonnets de cannelle
 - ✓ 10 pistils de safran
 - ✓ 2 c. à café de gingembre
 - ✓ 1 c. à café de poivre
 - ✓ 3 pincées de Ras El Hanout (facultatif)
-

Pastilla au poulet et aux amandes

6 personnes

2 heures 30 minutes

Préparation :

- ✓ Dans une marmite à fond épais, déposer l'oignon émincé, le poulet, les épices, le beurre rance, l'huile et les herbes.
- ✓ Cuire à couvert et à feu doux pour que l'oignon dégorge son eau de végétation et le poulet s'en imprègne, retourner le poulet de temps à autre dans la sauce.
- ✓ Une fois le poulet cuit, le retirer de la sauce, le désosser et le détailler en morceaux.
- ✓ Ajouter le miel à la sauce d'oignon et la faire compoter à feu très doux en remuant régulièrement.
- ✓ Lorsque l'oignon commence à prendre une consistance de confiture, retirer l'excédent d'huile et la réserver pour le pliage de la pastilla.
- ✓ Incorporer les morceaux de poulet à la sauce d'oignon puis ajouter les œufs.
- ✓ Cuire la farce à feu doux pendant 2 à 3 mn en remuant délicatement. Retirer du feu et laisser la farce tiédir.



-
- ✓ 1 c. à café de beurre rance "Smen"
 - ✓ 8 cl d'huile
 - ✓ Sel
 - ✓ 1 c. à soupe de miel
 - ✓ 4 œufs
-

Pour les amandes :

- ✓ 650 g d'amandes mondées
 - ✓ 100 g de sucre glace (ou selon le goût)
 - ✓ 1 c. à soupe de cannelle en poudre
 - ✓ Pour le pliage :
 - ✓ 400 g de feuilles de pastilla
 - ✓ 80 g de beurre
 - ✓ Huile pour la cuisson
 - ✓ 1 jaune d'œuf
-

Pour le décor :

- ✓ Sucre glace
- ✓ Cannelle en poudre

- ✓ Frire les amandes mondées ou les griller au four jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.
- ✓ Hacher les amandes et les mélanger au sucre glace et à la cannelle.
- ✓ Mélanger l'huile de cuisson de la sauce avec le beurre fondu pour en enduire les feuilles de pastilla lors du pliage.
- ✓ Confectionner une pastilla ou des mini-pastillas selon la technique présentée dans le "live".
- ✓ Faire dorer la pastilla ou les mini-pastillas dans une poêle contenant de l'huile chaude ou au four préchauffé à 180°C.
- ✓ Servir la pastilla chaude décorée de sucre glace et de cannelle en poudre.