

Pastilla poulet, poivron, aubergine, amande

Ingrédients pour 4 personnes moule de 22 cm de diamètre :

1 petit poulet	10 g de gingembre
2 oignons frais	Sel
1 poivron rouge	50 g d'amandes entières mondées
1 poivron vert	Huile d'olive
1 aubergine	Sucre glace, cannelle en poudre
3 oeufs	6 feuilles de brick
2 cuillères à café de cumin	Beurre fondu
1/4 de cuillère à café de cannelle	1 jaune d'oeuf

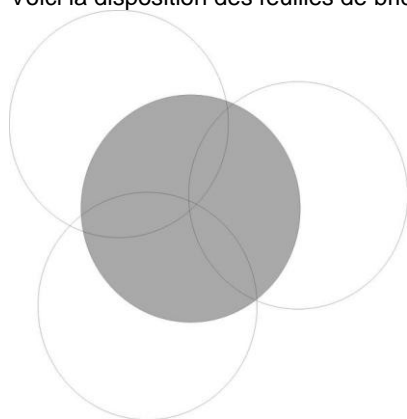
Préparation :

J'ai utilisé pour cette recette un poulet que j'avais déjà fait rôtir dans le four.
Émincer les oignons, les faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, lorsqu'ils sont translucides, ajouter les poivrons épépinés et coupés en brunoise, faire rôtir à feu doux 15 minutes, puis réserver dans un plat.
Peler et couper les aubergines en petits morceaux, faire rôtir dans l'huile.
Lorsqu'elles sont cuites les mettre dans un tamis pour les égoutter.
Remettre les poivrons, les oignons et l'aubergine dans la sauteuse, ajouter le cumin, la cannelle, le gingembre râpé et le sel.

Battre 3 oeufs, les ajouter à la préparation, remuer constamment jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse.
Rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir.
Couper les amandes en petits morceaux.
Les faire dorer dans une cuillère à café d'huile. Réserver.
Désosser le poulet cuit, découper la chair en petits dés.
Faire fondre le beurre, badigeonner trois feuilles de brick avec le beurre, les placer en corolle dans un moule rond en les faisant dépasser .
Ajouter 2 feuilles beurrées au milieu du moule pour consolider la base.

Disposer la préparation de légumes au fond du moule, égaliser.
Poser sur le dessus le poulet, puis les amandes.
Couvrir d'une feuille de brick beurrée.
Bien fermer la pastilla en serrant les feuilles de brick.
Beurrer le dessus et appuyer pour coller les feuilles entre elles.
Dorer avec le jaune d'oeuf.
Enfourner dans le four préchauffer à 200°, pendant 30 minutes.
Retourner la pastilla sur le plat de service.
Décorer le dessus avec le sucre glace et la cannelle.
Déguster chaud.

Voici la disposition des feuilles de brick dans le moule



<http://deliceyes.over-blog.org>