

8 pers.

La Pastilla

Ingredients

Feuilles de breck : 3 douzaines

Pigeons vidés : 6 (ou 2 poulets + 3 pigeons)

Oignons : 1kg 500

6 œufs

Huile (ou moitié huile, moitié beurre) 400g

Camelle en poudre : $\frac{1}{2}$ c. à café

Safran : $\frac{1}{2}$ c. à café

Amandes : 300g

Persil : 1 gros bouquet

Sucre en poudre : 100g

Sel

Poudre : 1 c. à café

Préparation de la farce :

Dans une cocotte faire revenir les pigeons entiers dans l'huile.

Saler. Ajouter les oignons émincés, safran, poudre, camelle, 1 pincée de sucre.

Laisser revenir quelques instants. Mouiller d'un verre d'eau.

Couvrir la cocotte et faire cuire à l'étouffée pendant 1h.

En fin de cuisson, ajouter le persil haché, retirer les pigeons cuits, les couper en morceaux sans les désosser, les réserver.

Maintenir la cocotte sur le feu avec le fond de cuisson, en remuant sans cesse jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Ajouter peu à peu dans la cocotte, sans cesser de remuer, les 6 œufs battus en omelette. Retirer du feu.

Rondex les amandes. Centrer la peau après les avoir ébouillantées.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et, quand elle est très chaude, faire frire les amandes. Les retirer dès qu'elles commencent à se colorer, les égoutter et réserver l'huile de frire.

Concasser grossièrement les amandes au pilon, les mélanger au sucre en poudre.

Mélanger la moitié de l'huile de friture des amandes à la farce contenue dans la cocotte.

Préparation de la Pastilla

Attacher la plaque du four pour installer la Pastilla.

Décoller, une par une les feuilles de brek, les ranger dans un torchon mouillé pour éviter qu'elles ne sèchent.

Disposer une première couche de feuilles sur le plateau, les faire chevaucher de manière qu'elles dépassent du plateau.

Renforcer le fond du plateau d'une 2^e couche.

Étaler la farce contenue dans la cocotte.

Recouvrir de deux autres couches de feuilles sans les faire déborder cette fois.

Disposer les morceaux de zigeons désossés par-dessus.

Recouvrir de deux autres couches de feuilles, saupoudrer avec les amandes concassées sucrées. Rabattre les feuilles débordantes du plateau sur le dessus, mettre par-dessus une nouvelle couche de feuilles débordant du plateau et rentrer ces bords.

Enduire d'huile de friture d'amandes toute la surface et les bords de la Pastilla.

Faire cuire à four moyen, plutôt chaud, pendant 20 mn, retirer du four, retourner vivement la Pastilla dans une

autre plaque pour faire dorer l'autre face, huiler de nouveau le dessus et les bords. Faire cuire encore 20 mn.

Saupoudrer légèrement de sucre glacé et de cannelle en poudre avant de servir.