

PASTILLA DE VOLAILLE

à l'orientale

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Cuisse de poulet	5 à 6 pièces
Huile d'olive	QS
Oignons	4 pièces
Coriandre	1 botte
Persil plat	1 botte
Muscade	QS
Gingembre poudre	QS
Cannelle poudre	QS
Sel / Poivre	QS
Eau	QS
Œufs	8 à 10 pièces
Feuille de brick	1 paquet
Jaune d'œufs	2 pièces

PÂTE D'AMANDE

Amandes entières	0.400 kg
Huile	QS
Sucre semoule	0.100 kg
Cannelle poudre	QS

DÉCORATION

Sucre glace	QS
Cannelle poudre	QS

FINITION

Sucrine	5 pièces
Jus de volaille	QS

PROGRESSION

- 1. Éplucher, laver, tous les légumes.**
Émincer finement les oignons, hacher le persil et la coriandre. Réserver.
- 2. Marquer en cuisson les cuisses.**
Dans une grande marmite suer à feu doux les oignons, ajouter les herbes et les épices puis faites revenir à feu vif. Mouiller avec l'équivalent de 3 verres d'eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux 45 minutes.
- 3. Décanter les cuisses et** laisser réduire le liquide de cuisson une bonne vingtaine de minutes à feu doux, puis ajouter les œufs à la sauce et retirer du feu dès que celle-ci commence à épaissir.
- 4. Entre temps désosser les cuisses.**
- 5. Confectionner la pâte d'amandes.**
Torréfier les amandes à l'huile dans une poêle, puis les passer au robot coupe. Ajouter le sucre et la cannelle, malaxer jusqu'à obtenir une pâte bien consistante.
- 6. Monter la pastilla.**
Dans un moule, superposer les feuilles de brick beurrées au préalable, disposer dessus une couche de pâte d'amandes, une couche d'œufs, une couche de chair de volaille. Replier les bords.
- 7. Cuire au four à 180°C**
Pendant 20 minutes.
- 8. Servir** avec un quart de sucrine poêlée ou nature en vinaigrette et un cordon de jus de volaille.