

Pastilla de poulet au citron confit

Ingrédients :

- 10 feuilles de bricks
- 500 gr de blanc de poulet
- 50 gr de raisins secs blonds
- 100 gr d'amandes émondées
- 1 citron confit au sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de cumin en poudre
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse de beurre fondu
- sel, poivre

Preparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Hachez le poulet au couteau (afin de faciliter la coupe, placez-le préalablement 10 mn au congélateur).
3. Pelez et émincez les oignons.
4. Coupez le citron confit en petits dés.
5. Concassez les amandes et ciselez les feuilles de coriandre.
6. Mettez une poêle à chauffer avec l'huile d'olive, puis faites blondir les oignons. Ajoutez le poulet et faites revenir tout en remuant avec une cuillère en bois.
7. Ajoutez la cannelle, le cumin, le citron confit, la coriandre, les raisins et les amandes. Salez et poivrez, puis mouillez avec le bouillon. Couvrez et laissez cuire 15 mn.
8. Beurrez le moule et tapissez-le d'une première feuille de brick préalablement badigeonnée de beurre fondu au

pinceau.

9. Beurrez sur une face 5 autres feuilles de brick et placez-les successivement dans le moule en faisant bien déborder les feuilles autour du moule et en les faisant se chevaucher.
10. Versez la viande dans le moule. Rabattez les bords des feuilles vers le centre et recouvrez des 4 dernières feuilles beurrées.
11. rentrez les bords des feuilles dans le moule comme si vous bordiez la pastilla. Beurrez le dessus et enfournez la pastilla pour 25 mn.
12. Démoulez et servez chaud.