

## Pastilla au pigeon et aux amandes

### Pour 6 personnes

- 6 pigeons plumés et vidés
- 1kg d'oignons
- 1 botte coriandre
- 2 bottes persil plat
- 10+60g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel, 1/2 cuillère à café noix de muscade râpée, 1/2 cuillère à café gingembre en poudre, 1/2 cuillère à café pistils de safran, 1/2 cuillère à café de curcuma, 2+1 cuillères à café de cannelle en poudre
- 12 œufs +1 jaune
- 900g d'amandes concassées
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 15 feuilles de brick
- 75g beurre fondu + du beurre pour la plaque
- sel, poivre et huile d'olive.

■ *Contrairement à ce que l'on pense, le plat le plus prisé au Maroc, n'est pas le couscous ou le tajine, mais la pastilla.*

**Servir :** Servir Bien chaud avec du thé à la menthe.

### Variation

Remplacez le pigeon par du poulet.



© SP pour Cmongoût

- Pelez et émincez finement les oignons, hachez la coriandre et le persil.
- Dans une marmite, versez de l'huile d'olive, et faites dorer les pigeons entiers sur toutes les faces. Réservez-les.
- Rajoutez de l'huile d'olive, puis les oignons, la coriandre, le persil, les 10g de sucre, le miel, et les épices dont les 2 premières cuillères à café de cannelle. Salez et poivrez.
- Une fois les oignons transparents, ajoutez les pigeons, et un peu d'eau, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 1 heure à feu doux. Ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Otez les pigeons et désossez les, coupez la viande en petits morceaux.
- Ajoutez les œufs battus à la sauce dans la marmite, fouettez l'ensemble, jusqu'à épaississement, et sortez du feu.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Versez les amandes dans un saladier et ajoutez les 60g sucre, le restant de cannelle et la fleur d'oranger. Mélangez.
- Beurrez la plaque du four, et superposez 4 feuilles de brick beurrées au pinceau.
- Formez une corolle autour du moule avec les autres feuilles de brick, en partant du centre et en badigeonnant chaque feuille de beurre fondu.
- Disposez sur ce fond une couche d'amandes, une couche d'œufs, une couche de pigeons, et à nouveau une couche d'amandes.
- Fermez en ourlant avec la partie des feuilles qui dépassent et en les collant avec le jaune d'œuf.
- Enfourez pour 20 minutes. Et retournez la pastilla dans un plat de service..

## Conseils

Le montage de la pastilla est assez délicat à réaliser. Il est plus facile d'en faire de petites individuelles. Décorez avec du sucre glace, de la cannelle en poudre et des feuilles de menthe.