

## Pastilla au poulet



### Pour 6 personnes :

- 12 feuilles de brick
- 12 hauts de cuisse de poulet (ou 1 poulet coupé en morceaux)
- 4 œufs, 125 g d'amandes effilées, 2 oignons, 5 brins de coriandre
- 1 c. à café de miel, 50 g de beurre, huile, 2 c. à café de cannelle, 1 c. à café de ras el hanout, sucre glace, sel, poivre

Dans une poêle, faites dorer les amandes effilées dans 1 cuillère à café d'huile. Egouttez-les.

Dans une cocotte minute, faites dorer les morceaux de poulet dans 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez les oignons pelés et émincés, la coriandre, le miel, 1 cuillère à café de cannelle et le ras el hanout. Salez et poivrez.

Versez 20 cl d'eau, couvrez et laissez cuire 10 min en baissant le feu dès que la vapeur s'échappe.

Désossez les morceaux de poulet et retirez la peau. Coupez la chair en morceaux. Réservez-les.

Retirez la coriandre et faites réduire le jus de cuisson de moitié. Réduisez le feu au maximum. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez-les. Versez-les dans la cocotte et brouillez-les en mélangeant vivement avec une fourchette.

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

Beurrez un moule à manqué. Posez une feuille de brick au fond puis 5 autour, débordant de moitié. Terminez par une autre au milieu sur les 5 feuilles. Etalez les amandes en une couche uniforme. Posez les morceaux de poulet, nappez des œufs brouillés. Rabattez les bords des feuilles de brick vers l'intérieur. Recouvrez des 6 dernières feuilles et rentrez les bords dans le moule à l'aide du dos d'une petite cuillère.

Badigeonnez la surface avec 30 g de beurre fondu. Saupoudrez d'1 cuillère à café de cannelle et de sucre glace. Enfournez 20 min environ (jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées et croustillantes). Servez.