

[Accompagnements/Pastilla au poulet](#)

Nombre de personne

08

Durée de préparation

75 Minutes

Difficulté 2

Note

5/5 (1 vote)



Ingrédients

16 feuilles de brick

700g de morceaux de poulet

6 œufs

150 g d'amandes

03 oignons

07 brins de coriandre

02 cuillères à café de miel

70 g de Margarine Fleurial

Huile Elio

2.5 Cuillères à café de cannelle

02 Cuillère à café de Ras el Hanout

Sucre glace

Poivre

Sel

Préparation

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

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans 20 g de margarine Fleurial et 1 cuillère à soupe d'huile Elio.

Ajoutez les oignons s, 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 mijoter 1 h.

Retirez la coriandre et faites réduire le jus de cuisson de moitié.

Battez les œufs, salez et poivrez-les.

Versez-les dans la cocotte et mélangez

Préchauffez votre four à 180°C.

Beurrez un moule. Posez une feuille de brick au fond puis 5 autour, Terminez par une autre au milieu sur les 5 feuilles.

Etalez les amandes

. Posez les morceaux de poulet, nappez des œufs brouillés.

Rabattez les bords des feuilles de brick vers l'intérieur.

Recouvrez des 6 feuilles et rentrez les bords dans le moule.

Badigeonnez la surface avec 30 g de margarine Fleurial fondu. Saupoudrez d'1 cuillère à café de cannelle et de sucre glace.

Enfournez 20 mn environ

Servez.