

Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Pastilla de pigeonneaux

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

60 g de beurre

4 oignons épluchés et finement hachés

La chair de 4 pigeonneaux rôtis désossée et coupée en petits cubes

1 c. à c. de cannelle moulue

1 c. à c. de sucre en poudre

8 œufs battus

Huile d'arachide

50 g de raisins secs

Les feuilles de 2 bottes de coriandre hachées

100 g d'amandes mondées et légèrement grillées

6 feuilles de brick

50 g de beurre fondu

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans une cocotte, faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, en remuant sans arrêt, sans laisser colorer.

Incorporez les cubes de pigeonneau. Salez, poivrez, ajoutez la cannelle et le sucre et laissez cuire pendant 2 minutes. Versez la préparation dans un saladier. Réservez.

Dans une poêle, faites cuire les œufs battus dans un peu d'huile: l'omelette doit avoir une consistance assez souple. Transférez-la dans une assiette et hachez-la. Réservez. Dans un saladier, mélangez la préparation d'oignons et de pigeon, l'omelette hachée, les raisins secs, la coriandre et les amandes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7 -8).

Tapissez un moule circulaire de 25 cm de diamètre environ avec les feuilles de brick, en les laissant largement dépasser. Badigeonnez généreusement les feuilles de brick de beurre fondu avec un pinceau.

Remplissez le moule de la préparation au pigeon et rabattez les feuilles de brick. Recouvrez le tout d'une feuille de papier d'aluminium. Enfourez et laissez cuire pendant 30 minutes environ.

Présentez la pastilla sur un plat de service et saupoudrez-la délicatement de cannelle moulue.