

# PASTILLA AU PIGEON SALE SUCRE



## [ INGREDIENTS ]



**M'Barka El Assad**

*Traîteur artisanal*

### ► Préparation :

Dans une casserole faire revenir tous les ingrédients de l'étape 1 à feu doux 10 min couvert d'eau et laisser cuire à feu moyen pendant 45 min.

► Décanté la viande( pigeons).

► Désosser les pigeons et enlever la peau.

► Faire bien réduire la sauce et ajouter les œufs un par un en remuant vite sur un feu vif jusqu'à assèchement.

Dans un saladier, mélanger les amandes avec l'eau du rose, le sucre glace, la cannelle et une cuillère à soupe de beurre.

### ► Etape finale :

Bien beurrer les feuilles de brick (2 feuilles de brick par personne).

► Pour rassembler les préparations utiliser un emporte-pièce cercle de 15 cm de diamètre.

► Y placer la feuille bien beurrée, ajouter la préparation d'œufs puis la viande. Faire un demi pliage et ajouter les amandes en fin de pliage.

► Ajouter la deuxième feuille en finissant le pliage vers le bas un peu beurré.

► Cuire dans au four à 200° pendant 30 mn.

### ETAPE 1

6 pigeons

2 oignons émincés

1 bâton de cannelle

une pincé du safran  
de la gomme arabique  
(facultatif)

une botte de coriandre  
fraîche

3 cuillères à soupe

de persil haché

une cuillère à soupe

de gingembre

1/2 cuillère à café rase

de poivre blanc

2 cuillères à café

de gros sel

3 cuillères à soupe de miel

### ETAPE 2

6 gros œufs

12 feuilles de brick

250 g d'amandes grillées  
et concassés

3 cuillères à soupe

du sucre glace

une cuillère à café

de cannelle en poudre

2 cuillères à soupe

d'eau du rose ou de fleur  
d'oranger

150 g du beurre ramollie