



La pastilla est une délicieuse tourte sucrée-salée, un incontournable de la cuisine maghrébine, appréciée pour son mariage de saveurs et sa présentation festive.

Le terme « pastilla » signifierait d'ailleurs « petite tourte » en espagnole.

PASTILLA

PRÉPARATION : 45 min

CUISSON : 1 h 15 min

TEMPS TOTAL : 2 h

La pastilla est un plat emblématique du patrimoine culinaire marocain, reconnu pour son mariage étonnant entre saveurs sucrées et salées. Son origine remonte à plusieurs siècles, mêlant influences arabes, andalouses et berbères.

Ce plat symbolise à la fois la richesse de la cuisine marocaine et son histoire, profondément ancrée dans les échanges culturels entre l'Afrique du Nord et la péninsule Ibérique.

Sa préparation traditionnelle est un véritable art culinaire, qui requiert patience et savoir-faire. Les épices marocaines utilisées pour assaisonner la viande lui confèrent des arômes incomparables, faisant de la pastilla un plat incontournable des grandes tables marocaines.

INGRÉDIENTS

Pour la farce

- 1 poulet de 1,75 kg, coupé en quatre et débarrassé de sa peau
- 2 kg d'oignons finement émincés
- 1 bouquet de persil émincé
- ½ bouquet de coriandre émincée
- 3 bâtons de cannelle
- 10 pistils de safran
- 2 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de poivre
- 3 pincées de ras el-hanout (facultatif)
- 1 c. à café de beurre rance (smen)
- 8 cl d'huile
- Sel
- 1 c. à soupe de miel
- 4 œufs

Pour les amandes

- 650 g d'amandes mondées
- 100 g de sucre glace (ou selon le goût)
- 1 c. à soupe de cannelle en poudre

Pour le pliage

- 400 g de feuilles de pastilla
- 80 g de beurre fondu
- Huile pour la cuisson
- 1 jaune d'œuf

Pour le décor

- Sucre glace
- Cannelle en poudre

PRÉPARATION

1. Dans une marmite à fond épais, déposer les oignons, le poulet, les épices, le beurre rance, l'huile et les herbes.
2. Cuire à couvert et à feu doux pour que l'oignon rende son eau de végétation et que le poulet s'en imprègne. Retourner le poulet de temps à autre dans la sauce.
3. Une fois le poulet cuit, le retirer, le désosser et le détailler en morceaux.
4. Ajouter le miel à la sauce aux oignons et laisser compoter à feu très doux, en remuant régulièrement.
5. Quand la sauce commence à prendre une consistance de confiture, retirer l'excédent d'huile et le réserver pour le pliage.
6. Incorporer les morceaux de poulet à la sauce, puis ajouter les œufs. Cuire la farce à feu doux pendant 2 à 3 minutes en remuant délicatement. Retirer du feu et laisser tiédir.
7. Frire les amandes mondées (ou les griller au four) jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les hacher puis les mélanger avec le sucre glace et la cannelle.
8. Mélanger l'huile réservée avec le beurre fondu pour enduire les feuilles de pastilla.
9. Confectionner une grande pastilla ou des mini-pastillas selon votre préférence.
10. Faire dorer la pastilla dans une poêle avec de l'huile chaude ou au four préchauffé à 180 °C.
11. Servir chaud, décoré de sucre glace et de cannelle en poudre.