

# Pastilla à l'effiloché de poulet, amandes rôties et épinards

**Recette pour 4 personnes**



## Description

Un feuilleté de pâte filo avec un centre aux saveurs du Maroc : ail, cumin et curcuma.

## L'astuce du chef

Vous pouvez faire une pastilla végétarienne en utilisant de la ricotta à la place du poulet.

## Ingrédients

Farce

- 2 Unité(s) Oignon
- 100 Gr Épinards
- 200 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
  
- Sel et poivre

Montage et finition

- 4 Feuille(s) Pâte filo
- 50 Ml Beurre fondu
- 20 Gr Amandes effilées
  
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Préchauffez votre four à 375.00 F°

## Mise en place

Faites pocher le poulet dans le bouillon jusqu'à ce que la viande s'effiloche facilement (environ 30 minutes).

Ciselez les oignons et hachez les épinards.

## Farce

Faites suer l'oignon avec un peu de beurre, quand l'oignon commence à caraméliser, ajoutez les épices et les épinards. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes et mélangez ensuite avec la viande de poulet effiloché. Rectifiez l'assaisonnement.

## Montage

Dans un moule à tarte, déposez les feuilles de pâte filo en prenant soin de badigonner de beurre entre chaque couche.

Mettez la farce au centre et refermez avec de la pâte filo, beurrez.

Retournez le tout sur une plaque à pâtisserie et parsemez avec le reste du beurre et les amandes. Cuire au four pendant 16 minutes.

**Bon appétit!**