

Bastilla marocaine

Recette de Hanane pour 6 personnes

Ustensiles

Une marmite, une casserole, un plat à four rond, une cuiller, un couteau, un hachoir.

Cuisson

45 minutes plus 15 minutes

Ingrédients

Un poulet de 1 kg, 1 kg d'oignons, de l'ail, du persil, de l'huile, du ghee, une cuiller de curcuma, de gingembre, du sel, du poivre noir. 6 œufs. Un kilo d'amandes, du sucre glace. Deux paquets de feuilles de bricks.

Préparation

Laver le poulet et le couper en 4.

Couper les oignons et l'ail, les faire cuire dans la marmite avec le ghee, le persil et les épices. Rajouter le poulet, un peu d'eau, faire cuire 45 minutes.

Sortir les morceaux de poulet, les émietter.

Dans la sauce, rajouter les œufs battus pour l'épaissir.

Faire tremper les amandes dans la casserole d'eau bouillante pour les éplucher, les faire revenir dans de l'huile, les hacher.

Prendre 4 feuilles de bricks, les badigeonner d'huile, les mettre dans le plat à four, puis étaler la sauce, le poulet émietté, les amandes. Recouvrir avec les

autres feuilles et les retourner pour fermer le plat.

Faire dorer au four 15 minutes, parsemer de sucre glace.



Bon appétit.