

Pastilla veggie au citron



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.045	Beurre doux	~
PM	Huile d'argan (noisette, noix ou amande)	~
PM	Blanc d'œuf	~
PM	Pâte de citron en pot 440 g SAINTE LUCIE	0283259
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.02	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
3 PCE	Oignon moyen	~
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
3 pièces	Aubergine moyenne	~
0.75	Figue fraîche (ou figue sèche réhydratée)	~
0.075	Pignons de pin	~
0.125	Amande entière émondée en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0059252
18 pièces	Feuille de brick	~
PM	Mélange Raz el hanout en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES	0044487
PM	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
PM	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982

Étapes de préparation

- 1 Torréfier les pignons et les amandes sur une plaque à pâtisserie protégée d'une feuille de papier cuisson, dans un four à 185°C. Les réserver avant de les concasser.
- 2 Faire fondre la pâte de citron dans une casserole et y ajouter la cannelle, des lamelles de peaux d'aubergines et des demi-rondelles fines de citron jaune. Porter à ébullition puis réserver.
- 3 Faire revenir l'oignon haché avec la purée d'ail dans un peu d'huile d'olive sans coloration. Y ajouter l'aubergine coupée en petits cubes, l'huile d'argan (ou de noix, d'amande, de noix...). Laisser étuver quelques minutes.
- 4 Ajouter les épices, une petite touche de pâte de citron et le sel, puis les figues également coupées en petits morceaux en fin de cuisson. Bien mélanger.
- 5 Couper le feu lorsque que cette préparation est assez sèche. Réserver pour laisser refroidir après avoir vérifié et corrigé l'assaisonnement.
- 6 Faire fondre un peu de beurre avec de l'huile d'argan et en badigeonner les feuilles de brick.
- 7 Pour le montage des pastillas : Poser 3 feuilles de brick se chevauchant et 1 centrée dans un moule de 26 cm de diamètre.
- 8 Déposer une portion de fruits secs concassés et une portion du mélange figue et aubergine.
- 9 Reposer 2 feuilles de brick beurrées et une nouvelle portion de fruits secs, puis du mélange figue et aubergine.
- 10 Pour refermer les pastillas, déposer une nouvelle feuille de brick beurrée. Replier les morceaux des autres feuilles de brick qui débordent en les collant avec du blanc d'œuf. Couvrir de 2 nouvelles feuilles de brick beurrées. Les badigeonner de beurre à l'huile d'argan.
- 11 Enfourner à 200°C pendant 20 à 25 minutes.
- 12 10 minutes avant la fin de cuisson, badigeonner de pâte de citron réchauffée pour glacer les pastillas.
- 13 Démouler les pastillas sur le plat de service. Les décorer de lamelles d'aubergine confite, de demi-rondelles de citron confites et de pignons de pin grillés. Verser un peu de pâte de citron bien chaude.
- 14 Pour la décoration, il est possible de saupoudrer également de sucre glace et de cannelle.