



**Latifa Macherel
Iglili**



Ingrédients

- 1 poulet entier (1 à 1.5 kg)
- 5 gros oignons
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de coriandre
- 1 dl d'huile de colza
- 1 c.c. de smen (beurre rance du Maroc)
- 1 c.c. de gingembre moulu
- 2 c.s. de cannelle
- 3 c.s. de miel
- Sel
- Safran
- Poivre
- Amandes entières
- Sucre de glace (pour la décoration)



Recette pour la pastilla

- 1 — Bien laver le poulet.
- 2 — Faire revenir quelques minutes dans une cocotte avec l'huile, les oignons coupés en petits dés, le sel, le safran et le poivre.
- 3 — Rajouter 3 c.c. d'eau de la fleur d'oranger et le beurre rance.
- 4 — Couvrir à moitié avec de l'eau chaude et laisser cuire.
- 5 — Une fois le poulet cuit, le retirer et le laisser refroidir.
- 6 — Réduire le jus sur un feu moyen en ayant incorporé le persil et la coriandre.
- 7 — Baisser le feu et rajouter le miel. Laisser caraméliser quelques minutes.
- 8 — Rajouter les œufs, laisser cuire en mélangeant avec délicatesse.
- 9 — Quand tout est cuit, mettre de côté et laisser refroidir.



Recette pour les amandes

- 1 — Mettre les amandes à ébullition une minute afin d'enlever la peau.
- 2 — Mettre sur un linge propre pour bien les sécher puis les frire.
- 3 — Mixer les amandes avec du sucre brun, l'eau de la fleur d'oranger et de la cannelle.



Pliage

- 1 — Toujours commencer par la couche du poulet, puis la sauce, les œufs et enfin les amandes.
- 2 — Plier sous forme d'un carré, remettre une deuxième feuille par-dessus, tourner la pastilla et replier en carré encore une fois. Puis mettre sur une plaque (avec du papier sulfurisé).
- 3 — Badigeonner la pastilla avec du beurre fondue et enfourner quand la pastilla est assez dorée.
- 4 — Sortir la pastilla du four et décorer avec du sucre glace, de la cannelle et des amandes entières frites.