

Petites pastillas de cailles aux raisins secs

Préparation 1 h

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 feuilles de brick

6 cailles

4 beaux oignons

80 g de raisins secs

2 oranges

30 g d'amandes effilées

3 oeufs

4 c à s de persil et de coriandre ciselés

1 c à c de cannelle en poudre

1 c à c de cumin en poudre

1 c à c de gingembre en poudre

Beurre

Sel et poivre

Mettre les raisins secs à gonfler dans de l'eau chaude. Peler et émincer les oignons.

Dans une cocotte chauffer 20 g de beurre et y faire colorer les cailles de tous côtés, puis ajouter les oignons. Saler et poivrer et arroser du jus des oranges. Couvrir et laisser cuire 30 mn.

Faire dorer à sec les amandes effilées dans un poêle.

Quand les cailles sont cuites, les désosser. Recueillir les oignons et filtrer le jus de cuisson. Le laisser refroidir avant de le mélanger aux oeufs battus en omelette. Faire cuire les oeufs dans une petite casserole sur un feu doux, sans cesser de mélanger comme pour les oeufs brouillés.

Dans un saladier mélanger la chair des cailles avec les oignons cuits, les oeufs brouillés, les raisins secs égouttés, les amandes, les épices, les herbes ciselées, sel et poivre (il faut bien assaisonner).

Faire fondre du beurre et en badigeonner les feuilles de brick.

Superposer les feuilles de brick par 2 et répartir la farce sur chacune.

Rabattre les feuilles de façon à avoir des paquets hermétiques.

Retourner les pastillas sur une plaque à four et les beurrer.

Les faire cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 210 °.

Poudrer les pastillas de cannelle et les servir à l'assiette soit entières soit coupées en 2 avec quelques feuilles de salade.

Vous pouvez aussi poudrer de sucre glace avec la cannelle pour former des croisillons mais j'ai préféré ne pas le faire. J'ai mis 3 feuilles de

brick par pastillas pour avoir plus de croustillant mais j'ai laissé la recette avec 2 feuilles, à vous de choisir en fonction de vos goûts, de même pour les épices, le dosage n'est qu'à titre indicatif, à vous d'adapter suivant que vous aimez plus ou moins les épices concernées.

Vin conseillé : un Collioure rouge ou un vin gris de Boulaouane

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>