

## PASTILLA A LA COURGE BUTTERNUT



Pour 4 à 6 personnes :

- 5 feuilles de brick
- 400 g de blancs de poulet
- 500 g de courge butternut
- 1 oignon
- 3 c à soupe de persil haché
- 200 g d'amandes mondées ( j'ai préféré mettre des noix)
- Huile d'olive
- 1/2 c à soupe de mélange d'épices pour tajine
- 1 c à café de cannelle (pas mis)
- Sel, poivre

Peler et coupez très finement l'oignon. Pelez, épépinez la courge, coupez la en dés. Faire dorer quelques minutes les morceaux de poulet dans une cocotte dans de l'huile chaude. Ajoutez les oignons, la courge, le persil et les épices. Salez, poivrez. Remuez puis mouiller avec 10 cl d'eau. Couvrir et laissez mijoter 15 minutes environ (il faut que la courge soit tendre, pour savoir planter la pointe d'un couteau). Découvrez et faites ensuite cuire jusqu'à dessèchement complet de la courge.

Faites griller les noix et coupez les en morceaux.

Badigeonnez 4 feuilles de brick avec du beurre fondu (je ne l'ai pas fait) et disposez les en rosace dans un moule à manqué en les laissant déborder. Remplir de préparation au poulet. Couvrir de la dernière feuille de brick et rabattre les bords. Vous pouvez badigeonner de beurre. Cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 200°C.