

PASTILLA DE LIEU JAUNE (4 personnes)

Ingrédients

- 4 filets de lieu jaune
- 500 g de feuilles de brique
- 2 oignons -1 bouquet de coriandre -200 g d'amandes mondées
- 1cuillère à café de cannelle, 1 de miel,1 de cumin, quelques filaments de safran, 1 pincée de sucre
- 4 œufs, 60grs beurre fondu, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre

Recette

- Faire griller légèrement les amandes dans une poêle à sec puis les concasser.
 - Poêler légèrement les filets de lieu dans de l'huile d'olive.
 - Dans le poêle débarrassée, faire revenir, sans colorer, les oignons émincés, puis ajouter les amandes, les épices, la coriandre ciselée, le miel, le sucre, le sel et le poivre. Ajouter les œufs battus en omelette en tournant jusqu'à consistance d'une crème. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
 - Pour chaque part individuelle, étaler 2 ou 3 feuilles de brique en épaisseur et y intégrer le mélange ci-dessus et déposer un filet de lieu au milieu plié en forme de chausson. Etaler le beurre fondu au pinceau et mettre à four chaud (180°) pendant 30 mn.
- Servir chaud, bien doré, parsemé de sucre glace et d'un peu de cannelle

Bon appétit

MADELEINE