

Cuisine Marocaine

Pastilla de caille et semoule aux petits légumes

PRIX : €€€
DIFFICULTE : **

TEMPS DE PREPARATION : 45min



INGREDIENTS pour 4 personnes :

- 4 cailles
- 4 feuilles de brick
- 5g de beurre fondue
- sel, poivre
- amandes concassées
- 150g semoule
- 2 panés
- 2 carottes
- 2 courgettes
- huile d'olive
- sucre glace
- plusieurs épices

PREPARATION :

- 1) Vider et nettoyer les cailles et flambé. Faire cuire les cailles dans plusieurs épices (cannelle, épices marocaine) et de l'eau. Éplucher et couper en petits cubes les légumes.
- 2) Réhydraté la semoule ,et réhydraté les raisins à part.
- 3) Enlever les caille du feu, une fois laisser tiédir et enlever la chair une à une.
- 4) Mettre la chair de la caille dans un bol et assaisonné sel, poivre, amandes concassées, raisins secs, pointe d'huile d'olive puis mélanger le tout. Beurré la feuille de brick. Mettre le mélange dans une feuille de brick et la fermé. Répété l'opération pour toute les cailles. Les posées sur une plaque de four, saupoudré de sucre glace et faire caramélisé.
- 5) Mélanger les légumes et la semoule, assaisonner. Servir chaud avec la pastilla de caille .

Bon appétit

ACCORDS METS ET VINS : Les Restanques de Pibarnon appellation Bandol contrôler 2003

AVIS DU CHEF : A consommer ce plat si on aime les plats exotiques et raffiner.