

---

# Mini pastilla au poulet

Recettes hanane.com

---



pour 8 mini-pastillas:

8 feuilles de brick  
4 escalopes de poulet  
2 oignons finement émincées  
une pincée de safran pur (ici)  
2 cuil à soupe de persil haché  
1 cuil à café de cannelle en poudre (ici)  
un filet d'huile d'olive  
150 g d'amandes concassées et grillées  
sel et poivre

du beurre fondu (pour badigeonner les

feuilles de brick)

du sucre glace et de la cannelle pour décorer

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincées dans un filet d'huile d'olive, ajouter les blancs de poulet coupés en petits dés, saler poivrer, ajouter le safran en poudre, la cannelle et le persil et laisser cuire.

faire griller les amandes émondées et concassées dans une poêle pendant 5 min à feu doux.

étaler une feuille de brick et la badigeonner de beurre fondu, mettre l'équivalent de 2 cuillères de farce au centre et disposer une cuil a soupe d'amande concassées dessus.

Plier en rabattant les extrémités de la feuille vers le centre

poser les feuilletés sur une plaque allant au four (recouverte de papier de cuisson) le coté plié vers le bas.

badigeonner les mini-pastillas de beurre fondu puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant une quinzaine de minutes environ.

à la sortie du four, décorer avec du sucre glace, de la cannelle et le reste d'amandes concassés.

servir chaud ou tiède.