

## Pastilla de pintade à l'orange

---

*Ingrédients (pour 6-8 personnes) :*

- 13 feuilles de brick,
- 1 pintade en morceaux,
- 1 carotte,
- 2 oignons,
- 1 orange non traitée,
- 4 c. à s. de coriandre et de persil plat ciselés,
- 6 œufs + 2 jaunes,
- 25 cl de bouillon de volaille,
- 10 cl de vin blanc,
- 2 c. à s. d'huile,
- 3 c. à s. de miel liquide,
- 80 g d'amandes pelées,
- ½ c. à c. de chaque épice en poudre : cannelle, gingembre, safran, cumin, + ½ c. à c. de cannelle, sucre glace, sel, poivre.

*Préparation : 1 h. Cuisson : 1 h.*

Saler, poivrer les morceaux de pintade. Les faire revenir 10 minutes sur toutes les faces dans l'huile chaude à la cocotte. Les retirer.

Ajouter les oignons et la carotte épluchés et hachés. Remuer 3 minutes, verser le vin, laisser évaporer, puis remettre la pintade dans la cocotte et verser le bouillon. Laisser mijoter 30 minutes à couvert.

Râper le zeste d'orange, le faire bouillir 5 minutes, puis rafraîchir et égoutter. Presser l'orange, filtrer le jus.

Retirer la pintade cuite de la cocotte. Filtrer le jus de cuisson avec celui de l'orange. Laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Dégraisser.

Incorporer le miel puis, en remuant, les œufs et un jaune battus en omelette. Continuer de remuer à feu doux pour obtenir une crème onctueuse. Ajouter les zestes et les herbes.

Griller légèrement les amandes, les concasser et les mêler aux épices.

Désosser les morceaux de pintade, puis les émincer en lanières.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un cercle de 5 cm de haut. Le tapisser de 4 feuilles de brick beurrées. Garnir d'un tiers des amandes, de crème aux œufs, de pintade ; poser 3 feuilles de brick dorées. Continuer le montage en terminant par 3 feuilles de brick beurrées; froisser la dernière. Dorer les bords au jaune d'œuf, les beurrer.

Faire cuire 15 minutes au four, puis ôter le cercle et terminer la cuisson 5 minutes.

Glisser la pastilla sur un plat de service, saupoudrer de sucre glace et de cannelle.

*Remarque :* C'est un peu long à préparer, mais tout à fait adapté pour un plat de fête.