

Pastilla d'agneau aux dattes et aux olives

Préparation :
35 minutes

Cuisson :
30 minutes

Difficulté :
Moyen



**POUR
4 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 400 g de filet d'agneau
- 16 dattes
- 16 feuilles de pâte à filot
- 3 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 4 branches de coriandre
- 8 olives noires
- 4 graines de cardamome
- sucre glace
- cannelle

PRÉPARATION

Couper le filet en 2, dans le sens de l'épaisseur, en fines lamelles et faire des petits dés. Mettre la viande dans un saladier, saler et poivrer. Mettre une cuillère d'huile d'olive.

Hacher l'échalote, l'ail, les dattes, les olives et mélanger l'ensemble à la viande. Ajouter la cardamome. Jeter la viande dans une poêle bien chaude, sans matière grasse. Mettre un peu d'eau, pour faire un petit jus. Rajouter un filet d'huile d'olive, saler, poivrer.

Passer la viande ainsi cuite au chinois pour récupérer le jus, et laisser refroidir. Préparer une pastilla par personne :
Diviser la viande en parts égales. Beurrer un petit poêlon individuel et mettre 2 feuilles de pâte filot,

en laissant déborder largement les bords. Remplir le poêlon avec la viande, refermer les pans de pâte filot et coller à l'aide d'un peu d'eau.

Dans un autre poêlon, mettre 2 autres feuilles de pâte filot, y déposer la pastilla. Refermer et faire revenir sur le feu pour que cela devienne croustillant. Retourner la pastilla, la saupoudrer de sucre glace et de cannelle.

Réserver et renouveler l'opération jusqu'à l'obtention d'une pastilla par personne. Finir la cuisson en les regroupant toutes dans le four à 180°C, jusqu'à ce qu'elles dorent. Dresser sur des assiettes, avec un lit de mesclun, des dattes et de la cannelle saupoudrée.



La datte est le fruit du palmier dattier. On la retrouve en Tunisie, en Algérie et en Israël selon les variétés.