



PASTILLAS DE CANARD CONFIT

Pour 6 pastillas, il faut :

- 2 gros oignons
- 3 cuisses de canard confit
- une cuillère à café de sel
- une pincée de safran
- 2 cuillères à café de ras-el-hanout
- 60 g de beurre
- 50 g d'amande effilées
- 50 g de pignons de pin
- 3 cuillères à café de sucre en poudre
- une cuillère à café de cannelle
- un bouquet de persil plat
- 5 feuilles de pâte filo
- du sucre glace

Eplucher les oignons et les couper en demi-rondelles.

Faire revenir les cuisses de canard dans une cocotte à feu moyen, côté peau, pendant cinq minutes. Sortir les cuisses et vider la graisse obtenue. Remettre les cuisses dans la cocotte, côté chair cette fois-ci, et ajouter les oignons. Laisser dorer quatre-cinq minutes.

Saupoudrer de sel, de safran et de ras-el-hanout puis ajouter 12,5 cl d'eau. Au premier frémissement, couvrir et baisser le feu pour laisser mijoter une heure.

Faire fondre 15 g de beurre dans une petite poêle. Y faire dorer à feu doux les amandes et les pignons. Arrêter le feu, ajouter le sucre et la cannelle et laisser refroidir dans une assiette creuse.

Sortir les cuisses de canard de la cocotte pour laisser réduire la sauce à découvert.

Ôter la peau des cuisses, les désosser et découper la viande en petits morceaux.

Laver le persil et hacher les feuilles.

Préchauffer le four à 200° pendant que l'assemblage des pastillas : couper en quatre chaque feuille de filo ; beurrer trois rectangles à disposer dans des moules à tartelette, face beurrée en bas ; décaler les angles des feuilles ; garnir d'amandes et pignons, de viande, de sauce et de persil ; refermez les rectangles de pâte filo ; beurrer le dessus.

Fabriquer ainsi six pastillas individuelles. Les enfourner pendant dix minutes. Servir sans attendre, après avoir saupoudré de sucre glace.