

PASTILLA AUX FRUITS DE MER



Recette proposée par Sokaina

Ingrédients :

150 g de vermicelles de riz	2 oignons émincés
6 cuillères à soupe de sauce soja	800 g de poisson blanc coupé (panga) aux choix
4 cuillères à soupe de persil	600 g de crevettes
1 citron mariné confit coupé en morceaux	500 g de moules
1 cuillères à café de poivron rouge	600 g de calamars
4 gousses d'ail	1 jus de citron
1 cuillère à café de piment (harissa)	500 g de feuilles de brick
Sel selon les goûts	5 cl d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir	80 g d'olives vertes coupées en morceaux.
150 g de beurre fondu	
150 g de fromage (gouda)	

Préparation :

Dans une poêle sur feu vif faire revenir dans 3 cuillères à soupe de beurre, les calamars et les crevettes avec un peu de sel et du poivre pendant 2 à 3 min puis réserver dans un bol .
Faire revenir les dés de poisson blanc dans 2 cuillères à soupe de beurre sur feu vif pendant 2 à 3 min.

Dans une autre poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire rissoler l'oignon.

Tremper le vermicelle dans l'eau chaude pendant 5 min, l'égoutter et le découper.

Hachez le persil avec l'ail et une pincée de sel.

Mettez le tout dans une poêle ajouter le cumin, le piment doux et le piment fort (harissa), le poivre, le jus de citron et citron confit, 2 cuillères à soupe de beurre, la sauce soja et mélangez bien avant de mettre sur le feu pendant 3 à 5 min puis vous mélangez le tout dans un grand bol et on rajoute les olives.

Dans un grand moule rond ou autre, étalez les feuilles de brick, beurrez légèrement avec un pinceau, mettez sur toute la surface une couche de poisson émietté et mettez le fromage. Rabattre les côtes de feuilles de brick dessus.

Passez avec le pinceau un peu de farine avec de l'eau pour coller les feuilles.

Couvrez avec les feuilles de brick, beurrez et collez avec la farine et l'eau ainsi de suite jusqu'à ce que votre Pastilla soit bien fermée.

Chauffez votre four à 180°C, mettez de petits morceaux de beurre sur la Pastilla avant de l'enfourner.

Laissez cuire 30 min jusqu'à à qu'elle soit dorée.