

## Pastilla Végétarienne

La Pastilla est un plat d'Afrique du Nord aux saveurs douces et multiples.

### Ingrédients :

- Feuilles de Brick
- 1 cc Cannelle
- 1 cc Ras Hel Hannout
- 1 cc cumin
- sel, poivre, 1 pointe de piment
- 2 courgettes râpées
- 2 carottes râpées
- 1 fenouil coupé en petits dés
- 1/2 poivron rouge coupé en petits dés
- 1 grosse échalote en petits dés
- 125g tofu ferme coupé en petits dés
- Huile d'olive, sel, poivre, tamari
- Pour la "colle" pour les bricks : 3cs farine de riz et 100ml d'eau

### Recette :

- Cette recette est assez facile mais longue à préparer car tous les ingrédients sont coupés en tout petits dés...
- Laver et découper les légumes en petits dés. Sauf les courgettes et les carottes qui sont râpées.
- Couper aussi le tofu ferme en tout petit dés.
- Mélanger tous les épices dans un petit bol.
- Faire revenir les échalotes avec la moitié des épices.
- Laisser fondre.
- Déglacer au tamari.
- Ajouter les courgettes et carottes râpées.
- Laisser revenir quelques minutes.
- Dans une autre poêle faire revenir fenouil et poivron avec l'autre moitié des épices.
- Une fois fondus mélanger tous les légumes.
- Réserver.
- Faire griller le tofu et saler poivrer.
- Tout mélanger.
- Ajuster l'assaisonnement.
- Attention la partie technique arrive!
- Mélanger la farine à l'eau en chauffant à feu doux pour que cela fasse une pâte qui servira de colle pour les feuilles de bricks.
- Huiler le plat à tarte.
- Mettre une feuille sur 1/3 du plat et 2 autres de la même façon pour couvrir toute la surface du plat à tarte.
- Laisser déborder les feuilles.
- Coller les feuilles là où elles se superposent.
- Ajouter sur cet assemblage une feuille de brick, enduire légèrement de colle pour que cela tienne et ajouter encore une feuille.
- Répartir la farce dans le plat et replier les 3 tiers de feuilles pour refermer. Coller les plis et ajouter une feuille par dessus en la collant toujours de la même façon.
- Huiler et enfourner à four chaud (180°) pendant 15mn. Remettre de huile si elle a été absorbée et laisser encore 15 mn.
- La pastilla doit être bien dorée.
- Sortir du four et saupoudrer de sucre glace et de cannelle.
- Servir chaud.



*Bon appétit*