



l'Atelier
by Madada

Pastilla aux fruits de mer

Temps de préparation: 45 minutes à 1 heure

Temps de cuisson: 25 minutes

Pour quatre personnes

Ingrédients :

- 500 gr de petites crevettes.
- 500 gr filets de dorade.
- 5 feuilles de brick.
- 250 gr de vermicelles chinois.
- Le zeste d'un citron confit.
- 3 gousses d'ail hachées.
- 1 bouquet de persil et de coriandre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron.
- 3 cuillères à café de paprika.
- 1 cuillère à café de cumin.
- ½ cuillère à café de coriandre.
- ½ cuillère à café de gingembre.
- ½ cuillère à café de curcuma.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 noix de beurre.
- 1 pincée de safran.
- 1 feuille de laurier

Préparation:

Réalisez en premier le chermoula. Pour cela : hachez finement le bouquet garni de persil et de coriandre et les 3 gousses d'ail. Dans un bol mixez le tout avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive et l'ensemble des épices : une pincée de safran, 3 cuillères à café de paprika, une cuillère à café de cumin, ½ cuillère à café de coriandre moulue, de gingembre et de curcuma.

Dans un plat creux mélangez le chermoula aux filets de daurade et aux crevettes de façon à ce que la marinade pénètre bien le poisson. Dans une poêle, sans ajouter de matières grasses, faites revenir les filets de dorade à feu doux quatre minutes de chaque côté en commençant par la face avec la peau. Laissez ensuite refroidir les filets quelques minutes hors feu. Dans la même poêle, ajoutez une noix de beurre puis saisissez les crevettes 2 minutes à feu vif.

Plongez les vermicelles dans de l'eau bouillante et les laissez tremper 4 minutes hors feu. Bien les égoutter afin qu'ils ne soient pas gorgés d'eau puis lez couper grossièrement aux ciseaux. Otez la peau et les éventuelles arrêtes des filets, puis émiettez le poisson.

Dans un plat creux, placez les morceaux de dorades, les crevettes, les vermicelles et le reste du chermoula. Ajoutez 2 cuillères à soupe de jus de citron et la peau du citron confit. Mixez délicatement de façon à bien mélanger les saveurs.

Faites fondre une noix de beurre puis beurrez les feuilles de bricks de façon à ce qu'elles soient bien transparentes et qu'elles ne cassent pas au four. Beurrez également une plaque allant au four, mettez-y une première feuille puis disposez par-dessus 3 autres feuilles en les laissant déborder de moitié par rapport à la première. Etalez la préparation au milieu. Rabattez par dessus les feuilles qui dépassent puis couvrez avec une dernière feuille.

Enfournez la pastilla 25 minutes à 200°C sur chaleur tournante. Surveillez la cuisson afin que les deux faces soient bien dorées.

Bon appétit !