

Pastilla à la viande et aux légumes



Pour 4 à 6 personnes:

- 8 feuilles de filo
- 400 g de viande de boeuf hachée
- 1 oignon
- 2 carottes
- 200 g de courgette
- 1 cs de raz-el-hanout
- 1 cc d'harissa
- 2 cs d'huile d'olive + suffisamment pour badigeonner les feuilles de filo
- 3 bonnes cs de coulis de tomate
- sel, poivre
- 125 g de reste de riz aux poivrons et merguez (bien sûr facultatif)

Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Râper la courgette et les carottes pelées et les ajouter aux oignons. Couvrir et laisser cuire environ 10 min.

Ajouter la viande, bien mélanger et poursuivre la cuisson encore 5 bonnes minutes. Saupoudrer de raz-el-hanout, saler et poivrer. rajouter l'harissa et le coulis de tomate. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, ou 190-200° en mode normal).

Dans un moule à manqué en silicone (ou huilé s'il ne l'est pas), disposer 4 feuilles de filo en quinconce en les laissant déborder tout autour. N'oubliez pas de bien huiler chaque feuille au pinceau (ou à l'aide d'un spray, très pratique compte tenu de la fragilité des feuilles de filo).

Répartir la farce dans le moule. Rabattre les bords des feuilles de filo sur le dessus et disposer le reste des feuilles en quinconce (toujours en les badigeonnant chacune d'huile d'olive) en rabattant cette fois les bords en dessous de la pastilla (les bords souples du moule en silicone facilite cette opération).

Enfourner et cuire 30 min (couvrir d'une feuille de papier alu si le dessus dore trop rapidement).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>