

# PASTILLA DE LÉGUMES D'HIVER, PURÉE DE PATATE DOUCE

Pour 6 personnes

Préparation 1 heure - Cuisson 50 min - Repos 30 min

## Ingrédients

### Pour la purée

- 800 g de patate douce
- 1 oignon
- Sel
- 1 gousse d'ail
- 1 L de bouillon de légumes
- 25 g de beurre
- 2 c.à.s. d'huile d'olive

### Pour la pastilla

- 5 feuilles de brick
- 2 carottes
- 2 navets
- 2 oignons
- ½ de chou blanc ou 2 tiges de celeri
- 200 g de potimarron
- 100g de chèvre frais
- 1 c.à.s de miel
- 60 g d'amandes effilées
- 1 gousse d'ail
- 30 g de raisins secs
- 1 c.à.c. de paprika
- 1 c.à.c. de cumin
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 c.à.c. de gingembre en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

# Préparation

## Préparer la purée

Éplucher et tailler en rondelles la patate douce et l'oignon.

Dans une casserole, faire suer l'oignon avec 2 pincées de sel dans l'huile d'olive.

Ajouter la patate douce, la gousse d'ail épluchée et le bouillon.

Après ébullition, laisser mijoter à feu doux à couvert 20 mn.

Égoutter, mixer avec le beurre, ajouter sel et poivre selon le goût et réserver.

## Préparer la farce

Réhydrater les raisins 30 min dans de l'eau chaude.

Faire dorer les amandes à sec dans une poêle (réserver 1 c.à.s. pour le service).

Éplucher et émincer l'ail et les oignons.

Éplucher et râper tous les légumes.

Dans une sauteuse, cuire 2 min l'ail et les oignons avec 1 c.à.s. d'huile, les épices et un peu de sel.

Ajouter les légumes et mélanger. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le miel, les amandes et raisins égouttés. Réserver.

Tapisser un moule à manqué de 24 cm avec 4 feuilles de brick badigeonnées d'huile d'olive et superposées.

Émietter le fromage dans la farce tiède, mélanger et verser dans le moule.

Égaliser la surface, rabattre les bords, vers le centre.

Ajouter une feuille par-dessus, glisser les bords à l'intérieur du moule, badigeonner d'huile et cuire 30 min à four chaud à 180 °C (th. 6).

Démouler en renversant la pastilla dans un plat, décorer avec les amandes restantes et servir avec la purée.

