

È sosule di
Minnanna

Lexique

Arrustite : Cuisson des châtaignes au feu de bois grillées.

Ballotte : Cuisson des châtaignes à l'eau épluchées ou pas.

Brocciu : Fromage frais de chèvre, de brebis ou chèvre/brebis.

Castagnone : Nom donné à mon « burger » revisité à la châtaigne.

Coppa : Échine de porc.

Figatelli : Saucisse à base d'abats de porc.

Fritelle : Beignets.

Frittata : omelette.

Grannaghjoli ou **brilluli** : Bouillie à base de farine de châtaignes cuite à l'eau servie brûlante avec du lait froid.

Intricciate : Déclinaison de trois crêpes qui constituent un plat.

L'incantu : L'enchantement.

Lonzu : Longe de porc.

Minnanna : Grand-mère.

Migliacci : Beignets au fromage frais cuits sur une plancha.

Nicci : Mini crêpes 100 % farine de châtaignes.

Pastizzu : Flan.

Pulenta : Plat 100 % farine de châtaignes, eau, sel et présentée en « boudin » puis servie tranchée avec une ficelle. Peut être aussi dorée dans du saindoux ou une matière grasse et servie avec des oeufs au plat et du figatelli grillé ou une viande en sauce.

Prisuttu : Jambon cru.

Tomme : Fromage de chèvre et/ou de brebis de forme généralement circulaire.

Vultata : Crêpe.

Zucchette : Courgettes.



Pour 4 personnes

Fond de tarte

250 gr farine de châtaignes AOP
1 oeuf

125 g de beurre fondu
Sel, poivre

Appareil

1 botte de blettes fraîches
250 gr de brocciu frais ou dessalé
4 oeufs

½ l de crème fraîche liquide
Menthe fraîche
Tomme corse râpée 100 gr

Tarte à la châtaigne, blettes, brocciu, menthe

Faire cuire à l'anglaise dans de l'eau salée, les blettes coupées dans de l'eau salée.

Préparer l'appareil avec les oeufs battus un à un, la crème, le brocciu coupé en petits cubes, la menthe ciselée. Ajouter les blettes taillées.

Disposer la pâte étalée et piquée dans un plat à tarte, la faire cuire au four à 180° dix minutes.

Incorporer l'appareil en terminant par la tomme râpée.

Mettre au four 30 mn en vérifiant la cuisson, la tarte doit être bien dorée.



Pour 1 personne

50 gr de farine de châtaignes AOP

100 gr eau froide

Sel

Lait froid

Grannaghjoli di Minnanna (ou briulli)

Mettre l'eau à chauffer à feu doux.

Tamiser la farine, l'incorporer à l'eau salée en battant continuellement avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse, aérée.

Verser dans une assiette creuse.

Proposer un petit pichet de lait bien froid à disposer selon les goûts sur la préparation.

Se déguste de l'extérieur vers le centre en spirale.