

Imbrucciate ou tartelettes au brocciu

(recette corse)

Pour 6-8 tartelettes environ.

Pâte : 250 g de farine, 175 g de sucre, 1 œuf, eau.

Garniture : 3 œufs, 125 g de sucre, 500 g de brocciu (fromage corse), 1 citron ou 1 orange.

Mélanger la farine et le sucre, incorporer l'œuf et ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une boule de pâte moelleuse.

Battre les œufs avec le sucre, ajouter le fromage, le zeste râpé de l'orange ou du citron. Bien pétrir le tout. Etaler la pâte sur une planche farinée. Découper des ronds à l'aide d'un verre retourné ou d'un bol. Replier les bords pour dessiner un bourrelet qu'on collera à l'eau, puis, à intervalles réguliers, pincer ce pourtour pour former des angles. Garnir l'intérieur de ces petits moules en pâte d'une grosse cuillerée de crème au brocciu. Faire cuire sur une plaque huilée et farinée. Quand les tartelettes sont dorées, les sortir et les déguster de préférence tièdes.

A défaut de brocciu, on peut utiliser un fromage blanc de vache, très égoutté, ou mieux un fromage blanc de chèvre. On peut également pétrir un St-Florentin avec 3 c à soupe de crème fraîche pour le rendre plus moelleux avant d'incorporer les œufs et le sucre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur
