

Crème de ricotta : 750g de ricotta de brebis bien fraîche, 250g de sucre en poudre, 50g d'écorce d'orange confites, 1 petit verre de rhum, 1 sachet de sucre vanillé, quelques fruits confits pour la décoration

- *Garnir à la dernière minute pour que les cannoli conservent leur croustillant.*
- *Tamiser la ricotta pour enlever le surplus de liquide.*
- *La mélanger avec le sucre, les écorces d'orange confites coupées en petits morceaux, le rhum et la vanille.*
- *Remplir les cannoli avec cette farce.*
- *Décorer l'extrémité avec des morceaux de fruits confits.*

- *Servir 2 cannoli par personne.*

BLC, atelier cuisine

Thème du jour : l'Italie
Mercredi 7 novembre 2018

Présenté par
Annie Puccia et Michèle Thouverez-Brochot

Menu

Spritz, antipasti :
Aubergine à la ricotta et coppa, rotolini de speck, panzerotti

*

Boulettes de viande à la sauce tomate
Polenta

*

Cannoli de Marie-Jeanne

*

Vins rosé et rouge
eau - café - thé



Spritz

3 volumes de Prosecco, 2 volumes d'apéro, 1 trait d'eau gazeuse par verre



Verrine de caviar aubergine, ricotta et coppa

(6 verrines), 2 aubergines, 3 oignons, 8 gousses d'ail, 1 branche de thym, 1 cuil à café de concentré de tomate, 100ml d'huile d'olive, 60gr de ricotta, 5 tranches de coppa, 1 pincée de sel et 1 de poivre

- Couper les aubergines dans le sens de la longueur, quadriller leur chair avec un couteau et les mettre dans un plat pouvant aller au four.
- Eplucher et couper grossièrement les oignons et l'ail, en parsemer les aubergines et arroser avec l'huile d'olive.
- Saler et poivrer, ajouter le thym effeuillé et enfourner à four chaud (200° C) pendant 25 minutes.
- Une fois le plat refroidi, réserver les hachis d'oignons et d'ail et retirer la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe et l'écraser à la fourchette.
- Mélanger la chair d'aubergine, le hachis d'oignons et d'ail et le concentré de tomates. Rajouter peu d'huile d'olive si nécessaire. Mixer et réserver au frais.
- Détendre la ricotta en la fouettant légèrement et couper la coppa en lamelles.
- Répartir le caviar d'aubergines dans les verrines à l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche à douille. Ajouter la ricotta et décorer avec les lamelles de coppa.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Cannoli

(25 cannoli) pour la pâte : 350g de farine blanche, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, 60g de beurre, 1 verre de marsala sec, 1 bonne pincée de cannelle en poudre, 1 pincée de sel, 1 œuf pour la dorure, huile de tournesol pour la friture

- Préparer la pâte avec les ingrédients qui devront être mélangés au robot pendant 5 à 10 mn pour obtenir une pâte élastique et homogène. Former une boule, la couvrir d'une serviette et la placer dans un lieu frais mais pas froid $\frac{1}{2}$ heure environ.
- Recommencer à travailler la pâte pendant quelques minutes puis la faire reposer pendant $\frac{1}{2}$ heure avant de la pétrir une dernière fois. L'étaler sur une très fine épaisseur.
- Couper des disques de 9 cm de diamètre avec un verre ou un emporte-pièce et les badigeonner avec l'œuf battu.
- Les enrouler de travers d'un coin à l'autre sur les cylindres légèrement huilés. Bien appuyer sur la pâte afin qu'elle se soude aux points de jonction.
- Déposer les cylindres portant la pâte dans une grande quantité d'huile bien chaude rapidement, 20 secondes.
- Enlever les cannoli sans se brûler encore chauds des cylindres.
- Effectuer cette opération très délicatement pour éviter de les casser ou de les émietter.

Polenta



(4 personnes) 250g de polenta, 75cl d'eau et 75cl de lait, sel, poivre, huile d'olive

- Porter à ébullition l'eau salée dans la casserole qui va servir à préparer la polenta.
- Verser la polenta en pluie tout en remuant avec une cuillère en bois.
- Maintenir à feu doux 5 minutes environ en mélangeant constamment jusqu'à ce que la polenta se détache des parois de la casserole.
- Vérifier l'assaisonnement : sel, poivre, huile d'olive.

Servir sur une même assiette :

3 boulettes de viande et une portion de polenta.

Rotolini de speck au brocciu et miel du maquis



(8 rotolini) 4 tranches de speck (jambon cru maigre fumé du nord de l'Italie), 175g de brocciu, 2 cuillères à soupe de miel Corse de printemps, noisettes décortiquées, basilic frais, des piques fines en bois

- Ecraser le brocciu à la fourchette.
- Ajouter les noisettes concassées puis le miel de printemps.
- Mélanger le tout.
- Préparer des lanières de speck en coupant chaque tranche de jambon en 2 dans le sens de la longueur.
- Sur chaque lanière, déposer, à un bout, le mélange fromage miel, noisettes.
- Faire un rouleau et le sécuriser avec une fine pique en bois.
- Décorer d'une feuille de basilic.
- Conserver au frais.



Panzerotti

(12 beignets) 2 œufs, 250gr de farine, 100gr de mozzarella, 200gr de ricotta, 50gr de parmesan, basilic frais, eau, huile de tournesol pour frire, poivre, sel

- Tamiser la farine et faire une fontaine, ajouter un peu de sel, de l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte consistante.
- Laisser reposer 1 heure.
- Mélanger la ricotta, les œufs, le parmesan, le basilic et la mozzarella.
- Séparer la pâte en douze et étaler chaque pâton en disque de 4 à 5mm d'épaisseur.
- Répartir la farce sur un côté des disques et humidifier les bords, replier la pâte et appuyer sur les bords afin de bien les fermer. Couper les bords à l'aide d'un couteau à dents.
- Faire chauffer pas mal d'huile dans une grande poêle.
- Faire frire les panzerotti, 3 par 3, quelques minutes suffisent.
- Les déposer sur du papier absorbant et servir bien chaud.

Les 3 antipastis seront servis sur une même assiette :
1 verrine caviar d'aubergine-ricotta-coppa, 2 rotolini de speck au brocciu et miel, 1 panzerotti mozzarella, ricotta et parmesan.



Boulettes de viande à la sauce tomate

(15 boulettes) 800gr de viande hachée, 4 gousses d'ail, persil, $\frac{3}{4}$ de baguette de pain, $\frac{1}{2}$ l de lait, 1 œuf, poivre et sel, farine, huile de tournesol pour frire

- Faire tremper le pain dans le lait.
- Hacher ail et persil.
- Mélanger la mie de pain, la viande hachée, l'ail, le persil, l'œuf, le sel et le poivre.
- Façonner les boulettes, les rouler dans la farine et les dorer légèrement.
- Réserver et préparer la sauce.

Pour la sauce tomate : 200 gr de viande hachée, 1 carotte, 1 ou 2 oignons selon grosseur, 1 cuil à soupe de concentré de tomate, 1 gros flacon de pulpe de tomate, 3 gousses d'ail, sel, poivre, origan ou basilic

- Faire revenir oignon, ail et carotte coupés dans de l'huile d'olive
- Ajouter la viande hachée, le concentré et la pulpe de tomate, les aromates, saler et poivrer.
- Ajouter 1 verre d'eau.
- Ajouter les boulettes à la sauce et faire mijoter à petit feu.