

Corsica



**Mon livret recettes
aux riches saveurs de la Corse !**

Corsica

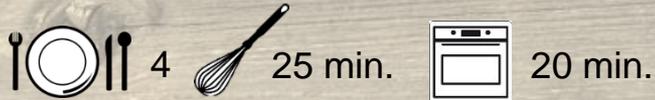
SOMMAIRE

- ❖ Cannellonis au **Brocciu AOP Corsica** et aux épinards. P.1
- ❖ Mini burgers au **Corsica affiné à la bière**, figatellu et champignons. P.2
- ❖ Croque-monsieur au **Corsica**, jambon corse et chutney de figues. P.3
- ❖ Tartines au **Corsica affiné à la bière**, pancetta, pommes, miel corse et pignons grillés. P.4
- ❖ Gnocchis au **Corsica**, sauce tomate et herbes aromatiques. P.5
- ❖ Panna cotta au **Brocciu AOP Corsica** et liqueur de myrte. P.6
- ❖ Galettes au **Corsica** et aux châtaignes. P.7
- ❖ Omelette au **Corsica**, figatellu, champignons et herbes aromatiques. P.8
- ❖ Wraps au **Corsica** et jambon de pays. P.9

Cannellonis au Brocciu AOP Corsica et aux épinards

INGREDIENTS

- 600 grammes de Brocciu AOP* Corsica
- 1/2 bouquet de persil
- 500 grammes d'épinard
- 1 œuf
- 250 ml de coulis de tomates
- 16 pâtes à cannelloni



1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Préparez la farce : dans un saladier mélangez le Brocciu AOP Corsica, salez et poivrez à l'aide d'une fourchette. Ciselez le persil et ajoutez-le au mélange. Puis, cassez l'œuf et ajoutez les épinards préalablement rincés et coupés grossièrement. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une farce homogène.
3. Fourrez les cannellonis de garniture à l'aide d'une cuillère.
4. Disposez les rouleaux dans un plat allant au four et versez le coulis de tomates par-dessus.
5. Enfourez pendant 20 minutes.



Mini burgers au Corsica affiné à la bière, figatellu et champignons

INGREDIENTS

- 150g de Corsica affiné à la bière à la châtaigne
- 6 mini buns (pains à hamburger)
- 100g de Fगतellu (saucisse fraîche à base de viande de porc)
- 300g de champignons
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 1 poignée de roquette


 6
  20 min.

1. Faites cuire les champignons préalablement découpés dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le figatellu et faites cuire pendant 4-5 bonnes minutes. Retirez du feu et réservez.
2. Coupez l'oignon rouge en rondelles.
3. Coupez les buns en deux et faites-les légèrement griller. Arrosez-les d'un filet d'huile.
4. Dressage : Déposez un peu de roquette, une rondelle d'oignon rouge, surmontée de champignons, de rondelles de figatellu, de tranches de Corsica affiné à la bière, puis d'une nouvelle rondelle d'oignon.
5. Fermez le bun avec le chapeau et dégustez chaud.



Croque-monsieur au Corsica, jambon corse et chutney de figues

INGREDIENTS

- 4 tranches de beau pain de mie
- 150g de Corsica
- 4 cuillères à soupe de chutney de figues
- 1 poignée de roquette
- 2 tranches de jambon corse (Prisuttu)
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail



1. Faites griller le pain de mie.
2. Arrosez-le d'huile d'olive et grattez-le avec une gousse d'ail.
3. Dressage : Tartinez la tranche inférieure du croque-monsieur de chutney de figues. Ajoutez un peu de roquette, des tranches de Corsica et une tranche de jambon Corse. Tartinez le haut du croque-monsieur avec du chutney de figues puis refermez-le.
4. Servez avec une salade en accompagnement.



Tartines au Corsica affiné à la bière, pancetta, pommes, miel corse et pignons grillés

INGREDIENTS

- 100g de Corsica affiné à la bière à la châtaigne
- 4 tranches de pain aux céréales
- 2-3 pommes
- 1 poignée de pignons grillés
- 5 tranches de pancetta
- Miel corse
- Huile d'olive

🍴 4 🥄 15 min.

1. Découpez les pommes, la Pancetta et le Corsica affiné à la bière en morceaux.
2. Faites griller le pain et arrosez-le d'un filet d'huile d'olive.
3. Dressage : Déposez des pommes, de la pancetta et du Corsica affiné à la bière sur la tranche de pain.
4. Faites griller des pignons et ajoutez-en sur chaque tartine.
5. Versez un filet de miel corse sur chaque tartine.
6. Servez avec une salade.



Gnocchis au Corsica, sauce tomate et herbes aromatiques

INGREDIENTS

- 150g de Corsica
- 500g de gnocchis
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de 700g de tomates pelées et épépinées
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Huile d'olive, sel poivre
- Persil, romarin, origan, basilic, paprika

 4
  20 min.
  27 min.

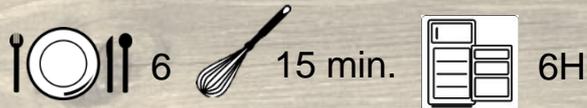
1. Versez un filet d'huile d'olive dans une grande poêle. Faites revenir l'oignon coupé en morceaux et l'ail écrasé. Faites cuire environ 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides. Ajoutez les tomates et assaisonnez avec du sel, du poivre noir, du sucre et le paprika. Laissez mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce réduise et s'épaississe légèrement. A la fin de la cuisson, ajoutez les herbes aromatiques et retirez la poêle du feu.
2. Pendant ce temps, faites cuire les gnocchis dans un grand volume d'eau salé. Égouttez-les, puis versez les gnocchis dans la sauce cuite.
3. Garnissez avec des morceaux de Corsica et passez 2 minutes sous le grill. Garnissez de feuilles de basilic.



Panna cotta au Brocciu AOP Corsica et liqueur de myrte

INGREDIENTS

- 50g de Brocciu AOP* Corsica
- 25cl de crème liquide entière
- 10cl de lait écrémé
- 5 cl de liqueur de myrte
- 20g de sucre
- 3 feuilles de gélatines



1. Faites tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole, faites chauffer la crème et le lait. Ajoutez le sucre et faites frémir le mélange. Ajoutez la liqueur de myrte et retirez du feu.
3. Ajoutez le Brocciu AOP Corsica et mélangez (ou mixez très légèrement pour bien incorporer le fromage au mélange).
4. Incorporez la gélatine essorée à la préparation.
5. Dans des verrines, versez la préparation et laissez prendre au frigo pendant 5h.
6. A la sortie du réfrigérateur, ajoutez un peu de confiture de myrte sur le dessus.
7. Vous pouvez remplacer la myrte par du jus de citron et quelques zestes ou encore par du miel corse.



*AOP = Appellation d'origine protégée

Galettes au Corsica et aux châtaignes

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 340 gr de farine complète
- 10 gr de gros sel
- 75 cl d'eau froide
- 2 œufs

Pour la garniture

- 500g de Corsica
- 8 œufs frais
- 80 gr de beurre demi-sel
- 150 gr de châtaignes précuites sous vide

 6-8  10 min.

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec le gros sel.
2. A l'aide d'un mixeur, versez l'eau en 2 à 3 fois afin d'obtenir une pâte lisse, homogène et sans grumeau. Ajoutez les œufs. Laissez reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
3. Au moment du repas, dans une poêle anti-adhésive préalablement graissée, confectionnez de belles galettes.
4. Découpez de beaux morceaux de Corsica.
5. Une fois vos galettes cuites, garnissez-les avec les morceaux de Corsica. Cassez un œuf entier et parsemez de brisures de châtaignes.
6. Servez avec une salade.



Omelette au Corsica, figatellu, champignons et herbes aromatiques

INGREDIENTS

- 150g de Corsica
- 10 œufs
- Persil, menthe, basilic
- Figatellu (saucisse fraîche à base de viande de porc)
- 300g de champignons
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail

 6
  20 min.
  8-10 min.

1. Battez les œufs et réservez.
2. Dans une poêle faites revenir le Figatellu et l'ail écrasé. Ajoutez les champignons émincés. En fin de cuisson, ajoutez les herbes aromatiques et retirez du feu.
3. Dans une grande poêle, versez les œufs battus. Ajoutez la garniture. Laissez cuire 8 à 10 minutes.
4. A mi-cuisson ajoutez le Corsica coupé en morceaux.
5. Sortez de la poêle et servez avec une salade.



Wraps au Corsica et jambon de pays

INGREDIENTS

- 80 g de Corsica
- 4 tortillas/wraps
- 4 tranches de jambon de Pays
- 4 feuilles de salade verte type Laitue
- 4 olives noires dénoyautées
- 1 tomate fraîche
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre



1. Hachez les olives, coupez la tomate en petits dés, puis mélangez le tout à 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Salez et poivrez.
2. Coupez le Corsica en 8 tranches fines.
3. Dressage : Étalez les wraps sur votre plan de travail et tartinez-les de la préparation à base de crème fraîche. Déposez une feuille de salade sur chaque wrap, puis 2 tranches de fromage et finissez par une tranche de jambon de pays. Repliez le bas de la galette vers l'intérieur, puis enrroulez-la sur elle-même. Maintenez par un pic en bois.

