



Mini quenelles de farine de châtaigne - Gnucchetti di farina castagnina

INGRDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Eléments de la pâte :		Eléments de cuisson :	
Farine	200g	Eau	5litres
Farine de Châtaigne	400g	Gros sel	50g
Œuf	6 pièces	Eléments de finition :	
Sel fin	10g	Beurre	60g
Lait	20cl		

Réaliser la pâte à quenelles

Mélanger et tamiser les deux farines dans un grand saladier ou une jatte.

Ajouter les œufs, le sel, la moitié du lait et mélanger de manière à obtenir une pâte bien lisse.

Incorporer le reste de lait afin d'obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. (cette opération peut se réaliser à l'aide d'un mélangeur électrique)

Couvrir et laisser reposer pendant une heure au frais.

Cuire les quenelles

Verser l'eau froide dans une marmite, ajouter le gros sel, poser sur feu vif et porter à ébullition. (chauffante)

Verser un tiers de la pâte dans une passoire à gros trous (trous de 5 à 6 millimètres de diamètre)

Poser la passoire au-dessus de la marmite et à l'aide d'une spatule en bois faire tomber les minis quenelles dans l'eau bouillante.

Laisser monter les quenelles à la surface, récupérer avec une grande écumoire, les plonger dans de l'eau glacée, laisser refroidir et égoutter.

Terminer et servir les quenelles

Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive, déposer les quenelles et sauter rapidement. Assaisonner et servir en accompagnement de viande en sauce au vin rouge.

Servir aussi

Parsemé de Grattulatu et légèrement gratiné.

Avec des rouelles de figatellu et des dés de Brocciu ou des copeaux de tomme.

Sautées à l'huile d'olive garnies de croûtons frits pour accompagner du chou braisé. Etc.....

Recette de Vincent Tabarani