

Poêlée saveurs de Corse

*aux châtaignes sur pain de campagne grillé
et quenelle au brocciu frais*

par David Mezzacqui, chef du restaurant "l'Altru Versu", Ajaccio
Cucina Corsa

Ingrédients: pain de campagne
figatellu huile d'olive
châtaignes au naturel brocciu
blettes ciboulette
oignons, ail sel, poivre, herbes du maquis

Réalisation: Tailler le figatellu en rondelles.

Laver les blettes et les blanchir. Les refroidir rapidement et les émincer.

Faire sauter les rondelles de figatellu et les réserver.

Ciseler un oignon et une gousse d'ail et faire revenir dans la poêle légèrement dégraissée.

Ajouter les champignons, laisser rendre l'eau, ajouter les blettes et les châtaignes. Assaisonner de sel, poivre, herbes du maquis.

Tailler des tranches de pain et les passer au four pour les rendre craquantes. A la sortie du four, les agrémenter de notre poêlée et servir avec une quenelle de brocciu et de la ciboulette hachée.

