

Recette Traditionnelle des Migliacciole

Présentation

- Les migliacciole sont de délicieuses crêpes rustiques typiques de la cuisine corse, traditionnellement préparées avec de la farine de châtaigne.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de repos : 30 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 personnes

Ingrédients

- 250g de farine de châtaigne tamisée
- 500ml d'eau (ou mélange eau/lait pour plus de douceur)
- 1 pincée de sel
- Huile neutre ou saindoux pour la cuisson
- Optionnel : un peu de sucre ou de miel pour accompagner

Étapes de préparation

- Dans un grand saladier, versez la farine de châtaigne tamisée et le sel.
- Ajoutez progressivement l'eau tout en fouettant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.
- La pâte doit avoir une consistance fluide, similaire à une pâte à crêpes classique.
- Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant environ 30 minutes.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un filet d'huile ou une noisette de saindoux.
- Versez une louche de pâte et étalez-la pour obtenir une épaisseur fine.
- Faites cuire environ 2 minutes par face jusqu'à ce que les bords soient légèrement croustillants.
- Servez chaud, nature, ou agrémenté de miel, de confiture ou de fromage frais.

Conseils du chef

- Le tamisage de la farine est crucial pour obtenir une texture lisse sans grumeaux.
- Pour une version plus gourmande, vous pouvez ajouter une pincée de graines d'anis dans la pâte.

- Les migliacciale se dégustent idéalement juste après la cuisson pour conserver leur texture caractéristique.