

Recette Traditionnelle des Migliacciole Corses

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de repos : 30 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 personnes

Ingrédients

- 250g de farine de châtaigne
- 200g de fromage frais (type Brocciu ou Ricotta)
- 30cl d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive pour la cuisson
- Quelques feuilles de menthe fraîche (optionnel)

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Un fouet
- Une poêle antiadhésive
- Une spatule
- Papier absorbant

Étapes de préparation

- Dans un saladier, tamisez la farine de châtaigne et ajoutez la pincée de sel.
- Versez l'eau tiède progressivement tout en fouettant énergiquement pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes à température ambiante pour une meilleure texture.
- Écrasez le fromage à la fourchette dans un bol séparé.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans la poêle à feu moyen.
- Versez une louche de pâte dans la poêle et étalez-la légèrement pour former une galette.

- Déposez une cuillère de fromage au centre de la galette.
- Faites cuire environ 3 à 4 minutes par face jusqu'à ce que la Migliacciola soit bien dorée.
- Égouttez sur du papier absorbant et servez chaud, éventuellement accompagné d'un filet de miel ou de menthe fraîche.