

Recette traditionnelle : Les Migliacciole

Informations pratiques

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

Ingrédients nécessaires

- 250g de farine de châtaigne
- 350ml d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive ou de tournesol pour la friture
- Optionnel : 1 cuillère à café de graines de fenouil

Étapes de préparation

- Tamiser la farine de châtaigne dans un grand saladier pour éviter la formation de grumeaux.
- Ajouter progressivement l'eau tiède tout en fouettant énergiquement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Incorporer la pincée de sel et les graines de fenouil si vous avez choisi d'en utiliser.
- Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant environ 30 minutes pour une meilleure texture.
- Faire chauffer une fine couche d'huile dans une poêle antiadhésive à feu moyen.
- Verser une petite louche de pâte pour former une crêpe fine et étaler rapidement.
- Cuire environ 2 à 3 minutes par face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Égoutter sur du papier absorbant avant de servir immédiatement.

Conseils de dégustation

- Servir chaud, idéalement accompagnées de fromage frais (type ricotta) ou d'un filet de miel.
- Les Migliacciole peuvent également être dégustées nature pour apprécier le goût sucré naturel de la châtaigne.

- Se marient parfaitement avec un vin rouge léger ou un thé chaud.