ELLE
PUBLICITÉ

Cuisine corse : 3 recettes pour s'y mettre

Publié le 18 mai 2024 à 9h00

© Presse

SAUVEGARDER

Envie d'évasion ? Edoardo Menna, chef sur le port de Bonifacio, nous livre 3 recettes locales emblématiques pour se mettre à la cuisine Corse.

Par Chloé Roubaud

ELLE
PUBLICITÉ

À moins que vous n'y soyez déjà, invitez la Méditerranée directement chez vous. Direction Bonifacio, au Da Passano, restaurant typique Corse et situé aux premières loges du port. Ici, on observe les bateaux entrer et sortir de la ville à toute heure, autour de spécialités qu'on aimerait bien ramener dans notre valise. Au programme : les incontournables aubergines à la bonifacienne, gnocchis storzapretti et beignet migliacciolu. Le tout, expliqué, et bien sûr, en recette !

LA PARTICULARITÉ DE LA CUISINE CORSE

Sur l'île de beauté, attendez-vous à déguster de beaux poissons de la mer Méditerranée, comme le rouget, le loup, la rascasse rouge voire la bonite. S'il existe bien une signature dans la cuisine corse, ce sont les herbes du maquis. Telles que « les herbes de Provence de la Corse », issues d'un mélange de thym, romarin, myrte, serpolet, laurier et marjolaine, elles sont très particulières en bouche, fortes et iodées. De quoi « corser » et apporter une touche sauvage et mentholée à n'importe quel poisson ou fromage frais local. Ce qui démarque définitivement la cuisine locale ? « La philosophie italienne ». Nous avons également interrogé le chef Italo Bassi, étoilé Michelin et, aux côtés d'Edoardo Menna, à la tête des cuisines du Da Passano, D'Amore et Finestra, trois adresses où l'on expérimente la cuisine locale sous toutes ses formes. Il nous l'assure, « vous retrouverez souvent une touche italienne dans les plats corses, ce qui crée finalement une seule et même identité : la cuisine italo-corse ». Ici, le risotto est traditionnellement préparé aux gambas et crustacés, et le filet d'huile d'olive cher à la dolce vita trouve toujours sa place sur n'importe quelle préparation locale, elles-mêmes relevées des herbes du maquis. En Corse, comme en Italie, le fromage est une institution. Son produit phare ? Le Brocciu, au printemps; sinon, la tomme corse, délicieuse toute l'année et affinée à partir de lait de brebis et dont la subtile différence avec une tomme classique sera… le vent. Oui, ici, le vent aussi fait toute la particularité de la cuisine corse. Au contact de la croûte du fromage, il apporte tout son petit caractère en bouche. Sans compter que, selon la saison et le climat, le goût de la tomme varie. « À partir de mai / avril, plus nous avançons vers l'hiver, plus la tomme sera pimentée. En début d'année, elle sera, à l'inverse, plus douce. » Telle une poésie à elle-même, la cuisine corse est subtile, et surtout, unique.

LES RECETTES DU CHEF EDOARDO MENNA

© Presse

LES AUBERGINES Ā LA BONIFACIENNE

« L'aubergine à la bonifacienne est le premier plat typique de la région auquel je me suis essayé à mon arrivée en Corse. Ce qui m'a immédiatement plu est son côté gourmand apporté par le fromage et le basilic. On la prépare traditionnellement l'été avec les aubergines, les "reines du potager estival", qu'on enrichit de plusieurs types de fromages. Il s'agit alors souvent d'un mélange des croûtes des fromages les plus affinés mangés pendant l'hiver, râpées, auxquelles s'ajoutent de nouvelles productions de fromages, et dans ce cas, les moins affinés. »

PRĒPARATION DES AUBERGINES Ā LA BONIFACIENNE

© Presse

Ingrédients

Pour la sauce tomate

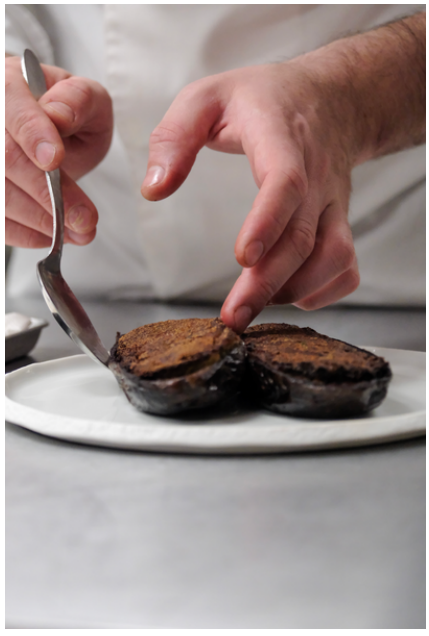
1kg de tomates bien mûres (ou tomates pelées en conserve)
100g de julienne d'oignon jaunes
50g de basilic

Pour la farce d'aubergines

150g de fromage râpé (trois typologies différents: 1/3 tomme corse de brebis 3-4 mois d'affinage, 1/3 tomme corse de brebis 7-12 mois d'affinage, 1/3 tomme corse de

chèvre)
4 aubergines longues
270g de pain campagne
15g de feuilles de basilic en julienne
90g d'oeufs entiers
1g de poivre noir moulu
3g de sel fin

DÉROULÉ DE LA RECETTE



© Presse

LA SAUCE TOMATE

Faites mijoter les oignons dans une casserole avec de l'huile d'olive puis ajoutez les tomates coupées en deux. Faites cuire le tout 30min. Un fois le temps écoulé, mixez la préparation, ajoutez le basilic. Laissez-le infuser 15 minutes puis tamisez.

Le conseil du chef : « Utilisez de l'huile vierge-extra, la sauce en sera encore meilleure »

La farce d'aubergines

La veille, cuisez les aubergines entières dans une grosse casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Une fois cuite, laissez-les refroidir et coupez-les en deux dans la longueur. À l'aide d'une cuillère à soupe, retirez la chair (en faisant très attention à ne pas briser la peau de l'aubergine). Laissez la chair dans un torchon toute la nuit pour qu'elle soit essorée.

Le lendemain, trempez le pain dans du lait, laissez le mouiller et essorez-le bien. Mixez tous les ingrédients au batteur. Ajoutez le basilic et, selon si besoin, relevez avec le sel et le poivre. Remplissez généreusement les peaux d'aubergines de la farce puis faites-les frire, des deux côtés, dans une poêle avec quelques centimètres d'huile d'olive (la quantité d'huile d'olive doit atteindre jusqu'à la moitié de l'aubergine). Servez la préparation tiède, avec de la sauce tomate chaude versée sur le dessus et une belle feuille de basilic fraîche.

Le conseil du chef : « Je recommande de laisser la préparation reposer une journée au réfrigérateur, pour que la farce soit bien ferme. À servir le lendemain avec un filet d'huile d'olive vierge-extra ».

LES STORZAPRETTI

« Les storzapretti sont une sorte de gnocchis d'épinards (ou blettes) mélangés avec du fromage de brocciu (ou de la brousse l'été). En tant que plat typique de Bastia, au nord de l'île, les storzapretti sont grandement influencés par la culture italienne ». Chez le chef en Toscane, on les appelle des « gnudinus », préparés cette fois avec de la ricotta plutôt que du brocciu et sans enrobage de pâte. Finalement, des petites boules de frange et épinards ! « Les storzapretti se mangent servis avec du beurre, ou gratinés avec de la sauce tomate et du fromage râpé ». Ici, le chef nous partage sa version avec un coulis de tomate cerise frais infusé au basilic et cébette.

PRÉPARATION DES STORZAPRETTI

© Presse

Ingrédients

Le coulis de tomates cerises

300g tomates cerises
1 branche de basilic
1 cébette
Une pincée de sel
Un filet d'huile d'olive vierge-extra
Du sucre

Les storzapretti

500g de feuilles d'épinards
300g de brousse ou brocciu
2 oeufs
80g de tomme corse râpée
100g de farine
30g de basilic
Pincée de noix de muscade
Pincée de sel
Pincée de poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

© Presse

Le coulis de tomates cerises

Lavez et découpez en quatre les tomates, assaisonnez-les avec l'huile, le sel et le sucre, puis laissez reposer une heure. Mixez le tout au thermomix à 55C° pendant 10min, puis ajoutez les branches de basilic et la cébette grossièrement découpées. Laissez infuser une nuit entière. Le lendemain, filtrez.

Les storzapretti

Faites sécher les feuilles d'épinards dans un torchon et laissez refroidir au réfrigérateur. Mélangez-les ensuite dans un batteur avec le brocciu (ou la brousse) et les autres ingrédients. Ajustez les saveurs avec la noix de muscade, le sel et le poivre selon le besoin. Formez des petites quenelles et laissez-les reposer une bonne heure au réfrigérateur. Plongez-les dans la farine et cuisez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 5min, (du moins, jusqu'à ce qu'elles remontent). Assaisonnez le tout avec du beurre fondu et de la sauge.

Pour le dressage, disposez un peu de crème de tomate tiède au fond de l'assiette, puis, par-dessus, les storzapretti. Terminez par saupoudrer la tomme corse râpée.

LE MIGLIACCIOLU

« Ce beignet très gourmand est typique du centre de l'île. Traditionnellement, le migliacciolu était cuit entre des pierres chaudes et des feuilles de châtaignier (qui servaient alors de papier sulfurisé). Le migliacciolu est déjà délicieux tel quel, mais vous pouvez également le manger avec de la charcuterie. Essayez un migliacciolu chaud avec une tranche de lardon ou de panzetta sur le dessus, et vous tomberez amoureux de l'île de beauté ! »

PRÉPARATION DU MIGLIACCIOLU

© Presse

Ingrédients

250g de farine 00
250ml de lait
3 oeufs
125g de fromage râpé
Une pincée de sel
Une pincée de poivre
Une tomme de brebis

Déroulé de la recette

© Presse

Pour cette préparation, rien de plus simple : mixez tous les ingrédients et laissez reposer 24h.

Une fois le temps de repos écoulé, mélangez le tout avec de la tomme coupée en dés d'un centimètre et faites cuire dans une poêle de fer (ou anti-adhésive « bien que ce ne sera la même poésie »). Versez alors une louche de la préparation en laissant bien colorer des deux côtés. Servez chaud, découpé en parts égales et, sur une plancha en bois, disposez autour des feuilles de mesclun de salade vinaigrés.

https://zani-group.com/

Par Chloé Roubaud

ELLE ABONNÉES
NEWSLETTER DU DR AGA
Chaque semaine, l'ordonnance Feel Good du médecin-référent du ELLE depuis 1735 vous délivre son expertise.
JE M'INSCRIS →

Recettes de beignets salés | Recettes d'aubergines | Recettes corses | Edition Abonnées

À LIRE ÉGALEMENT

Quel vin corse servir avec du poisson ?

Tout savoir sur les fromages frais

Ces sandales tendance vont faire votre été, voici pourquoi
Communiqué

NOS ABONNÉES AIMENT

Chirurgie esthétique : un pro nous révèle les erreurs qui font vieillir le visage

Exclusif. - #MeToo cinéma : 9 femmes témoignent contre le producteur star Alain Sarde

PMA, mères solos : Laurence Rossignol réagit aux propositions d'Emmanuel Macron dans ELLE

Douarnenez : une destination plus tendance que jamais

ARTICLE PRÉCÉDENT
Banane verte, jaune ou trop mûre : laquelle est la meilleure pour la santé ?

ELLE ABONNÉES

ARTICLE SUIVANT
Confessions d'une accro au thé

TOUTE L'ACTU ELLE À TABLE

Tomates rouges, noires ou jaunes : quelle différence ?

Les superpouvoirs de la banane

Nos recettes végétariennes rapides à essayer ce printemps

16 recettes de tapas espagnoles à tester pour l'apéro

Les 15 plus beaux desserts de chefs pour la fête des mères 2024

TOUTES LES INFOS ELLE À TABLE →

LES + POPULAIRES ELLE À TABLE

1. Banane verte, jaune ou trop mûre : laquelle est la meilleure pour la santé ?
2. Menu de la semaine : des idées recettes du lundi 20 au dimanche 26 mai
3. Comment bien conserver les bananes ?
5. Fête des mères : on a trouvé le dessert parfait à préparer en moins de 15 minutes
6. 22 recettes de petit-déjeuner salé à adopter sans hésiter
7. Ce geste simple permet de rendre votre café plus savoureux

4. Cuisine corse : 3 recettes pour s'y mettre

8. 5 faux amis d'une salade healthy

RECHERCHER UNE RECETTE

Saisissez le nom d'un plat ou d'un ingrédient

ELLE

ELLE

Haut de page

ELLE à TABLE

SUIVEZ-NOUS

NEWSLETTER CUISINE

JE M'INSCRIS

CONTACTS

Annonceurs
Abonnez-vous
La rédaction