



## Cannelloni au brocciu et aux blettes et muffins figatellu et tomme corse

Cannelloni au brocciu et aux blettes (pour 6 personnes)

- 1 botte de blettes
- 500 g brocciu
- 250 g de cannelloni
- 1 oeuf
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de coulis de tomates
- 150 g de Tomme corse râpée
- 1 bouquet de menthe
- Noix de muscade
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1/ Faites préchauffer le four à 210 °c.

2/ Nettoyez les blettes sous l'eau et en séparant les feuilles des côtes. Blanchissez les côtes 10' à l'eau bouillante salée et ajoutez les feuilles après 2-3' (elles cuisent plus vite).

3/ Égouttez et rafraîchissez le tout. Ciselez assez fin.

4/ Faites précuire les cannelloni, à l'eau bouillante salée pendant 3'. Egouttez et rafraîchissez à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

5/ Dans une sauteuse, faites colorer les gousses d'ail et les oignons émincés, puis ajoutez-y les blettes émincées et un peu de noix muscade râpée. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du liquide.

6/ Retirez du feu, puis mixez grossièrement afin de rendre plus facile l'étape du remplissage des cannelloni, puis ajoutez le brocciu que vous aurez écrasé préalablement à la fourchette ainsi que l'oeuf et la menthe ciselée.

7/ Remplissez les cannelloni de la farce et disposez-les dans un plat à gratin.

8/ Sur les pâtes, versez le coulis de tomates. Recouvrez de fromage râpé puis arrosez d'huile d'olive. Enfournez 20 minutes à 210 °c.



Muffins figatellu et tomme corse (pour 4 personnes)

- 1/2 figatellu
- 50 g de tomme corse (PICURINU)
- 120 g de farine
- 80 g de farine de châtaigne
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 1 yaourt nature
- 1 càs de confiture de figues
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 bouchon de liqueur de myrte
- Des herbes du Maquis sèches
- Du lait si besoin
- Sel, Poivre

1/ Préchauffez votre four à 180°C.

2/ Dans un saladier, mélangez la farine blanche et la farine de châtaigne corse, la levure, les oeufs, le yaourt et l'huile d'olive. Battez vigoureusement au fouet afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. La pâte ne doit pas être trop épaisse, vous pouvez donc ajouter du lait si besoin est (environ 10 cl suffiront).

3/ Ajoutez la confiture de figues (vous pouvez choisir des variantes telles que de la confiture Figues & Noix, Figues & Noisettes, Figues & Raisins secs, etc.).

4/ Coupez le figatellu en petits dés et la tomme corse en petites lamelles. Ajoutez le tout à la pâte. Mettez-y également le bouchon de liqueur de myrte, les herbes du maquis puis assaisonnez selon votre goût.

5/ Versez dans les moules à muffins individuels en prenant bien soin de vous arrêter aux trois-quarts.

6/ Enfournez pendant 20 à 25'. Piquez un couteau jusqu'au milieu d'un muffin, la lame du couteau doit ressortir sèche. S'il y a des traces de pâte, continuez la cuisson encore un peu.

7) Dressez les cannelloni et les muffins.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_cannelloni-au-brocciu-et-aux-blettes-et-muffins-figatellu-et-tomme-corse?id=8966434&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cannelloni-au-brocciu-et-aux-blettes-et-muffins-figatellu-et-tomme-corse?id=8966434&emissionId=5931)