



ATELIER CUISINE 2 ET 3 OCTOBRE 2017 « EN TOSCANE »

ACQUACOTTA

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 oignons rouges
- 1 poivron jaune
- 1 branche de céleri
- 3 tomates bien mûres
- 8 tranches de pain toscan rassis
- 4 jaunes d'œuf
- fromage de chèvre demi-sec râpé
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation

Émondez les tomates, épépinez-les et réservez la pulpe. Hachez grossièrement les oignons, les poivrons et le céleri. Dans un récipient à fond épais, faites revenir l'oignon, laissez blondir, ajoutez le poivron et le céleri puis la pulpe des tomates. Laissez cuire doucement environ 1 heure. Versez le tout dans un faitout et ajoutez 1 litre d'eau environ et laissez cuire encore 10 minutes. Disposez des tranches de pain grillé dans des assiettes creuses dans lesquelles vous verserez l'acquacotta. Dans chaque assiette, versez un jaune d'œuf sans le briser. Laissez reposer un instant et servez saupoudrez de fromage de chèvre râpé.

PAPPARDELLE AL CONIGLIO STRASCICATO

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit lapin
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- persil
- 4 tomates (ou pulpe)
- thym
- 350gr de pappardelle
- Huile d'olive
- sel et poivre

Pour les pappardelle

- 400gr de farine
- 3 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



Préparation

Préparez les pappardelles : pétrissez à la main la farine, les œufs et l'huile pour former une pâte que vous abaissez. Laissez-la reposer une demi-heure avant d'y découper des rubans de 2 doigts de large et de 20 à 25 cm de long. Cuisez-les 5 à 6 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Découpez le lapin en morceaux et réservez le foie. Dans une casserole faites revenir l'oignon, la carotte et le céleri haché. Lorsque ce hachis blondit, placez-y les morceaux de lapin et faites rissolé sur feu moyen un quart d'heure en remuant souvent. Ajoutez les tomates pelées et le foie coupé en morceaux, le sel, le poivre et le thym. Laissez mijoter une demi-heure sur feu moyen. Ôtez du feu, sortez le lapin et laissez-le refroidir. Désossez-le et hachez-le puis remettez-le dans la sauce de cuisson et donnez un dernier bouillon. Assaisonnez les pappardelles de cette sauce et servez bouillant saupoudrez de persil haché.

TORTA CON I BISCHERI

Ingrédients pour 1 tarte

Pasta frolla (pâte sucrée italienne)

- 200gr de farine
- 90gr de beurre
- 80gr de sucre
- 1 gros œuf
- 1 pincée de bicarbonate de sodium alimentaire

Farce

- 100gr de chocolat noir à 70% de cacao
- 80gr de sucre
- 70cl de lait entier
- 60gr de riz rond italien(roma ou arborio)
- 40gr de raisins secs
- 40gr de pignons de pin
- 20gr de cacao en poudre
- 2 amaretti émiettés
- 1 œuf entier
- 2 cuillers à soupe d'amaretto
- sel



Préparation

Préparez la pâte (même la veille ou plusieurs jours à l'avance). Tamisez la farine avec le bicarbonate puis ajoutez le beurre. Travaillez rapidement du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sablé. Incorporez le sucre et l'œuf et travaillez à nouveau rapidement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Formez une boule aplatie, la couvrir de papier film et laissez reposer au frais au minimum 2 heures.

Préparez la farce: Portez à ébullition le lait avec une pincée de sel, le sucre puis ajoutez le riz. Cuisez à feu doux en remuant régulièrement pendant une demi-heure environ le temps que le riz absorbe le lait et devienne très moelleux mais encore bien crémeux.

Préchauffez le four à 180°.

Sur un plan fariné étalez la pâte à quelques millimètres d'épaisseur. Enroulez là sur le rouleau et placez là dans votre moule. Faites bien adhérer les bords, piquez le fond.

Ajoutez dans le riz chaud et cuit le cacao, le chocolat haché et mélangez. Incorporez les amaretti, la liqueur d'amaretto, les pignons et les raisins ainsi que l'œuf et mélangez. Laissez à peine tiédir puis versez dans le fond de tarte.

Formez des pointes de pâte comme des becs. Cuire au four pendant 40 min environ la pâte doit colorer et devenir croustillante. Laissez tiédir sur une grille puis servez.