



MARE **DI** AGRUMI

Uno spicchio di Mediterraneo che unisce Italia e Francia.
Un quartier de Méditerranée qui unit l'Italie et la France.



RICETTARIO

LIVRE DE CUISINE

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée

Il progetto **MAREDIAGRUMI** ha messo in campo la partecipazione di tanti professionisti che insieme e con passione hanno contribuito alla realizzazione delle tante attività previste.

Questa raccolta vuole essere un tributo all'agrumo come elemento unificante del territorio transfrontaliero, intorno al quale incentivare soluzioni innovative e sostenibili per lo sviluppo dell'attrattività di tutta l'area in direzione di un turismo green.

Il mare che accomuna le cinque regioni e la presenza di partner competenti e rilevanti, rappresentano un valore aggiunto e un importante volano per creare innovazione e sviluppare una reale cooperazione tra i territori.

Regioni vicine e affini che possono offrire un fertile terreno per il rilancio e lo sviluppo delle imprese attraverso azioni congiunte di rilevanza transfrontaliera.

Mi auguro che tali iniziative possano essere ripetute, anche in altri ambiti, perché solo la convinta unione tra soggetti pubblici, ristoratori, produttori locali e prodotti può mettere in risalto il valore del territorio e rilanciare un turismo che è paesaggistico e culturale, ma anche culinario e gastronomico.

Un territorio che offre bellezza, emozioni ed occasioni di visita in ogni momento dell'anno e per questo dobbiamo sostenere ogni azione e progetto che si propongano di implementare e favorire la presenza turistica anche in quei territori dell'area transfrontaliera poco conosciuti o frequentati solo nell'alta stagionalità.

*Le projet **MAREDIAGRUMI** a mis en jeu la participation de plusieurs experts qui ensemble, avec passion, ont contribué à la réalisation de plusieurs activités prévues.*

La présente collection veut être un hommage à l'agrumo en tant qu'élément fédérateur du territoire transfrontalier, autour duquel s'articulent des solutions innovantes et durables pour le développement de l'attractivité de l'ensemble du territoire dans le sens du tourisme vert.

La mer qui unit les cinq Régions et la présence de partenaires compétents et pertinents représentent une valeur ajoutée et un moteur important pour créer l'innovation et développer une réelle coopération entre les territoires.

Les régions voisines et connexes qui peuvent fournir un terrain fertile pour la revitalisation et le développement des entreprises grâce aux actions conjointes d'importance transfrontalière.

J'espère que ces initiatives pourront se répéter, même dans d'autres domaines, car seule l'union forte entre acteurs publics, restaurateurs, producteurs et produits locaux peut mettre en valeur le territoire et relancer un tourisme paysager et culturel, mais aussi culinaire et gastronomique.

Un territoire qui offre de la beauté, des émotions et des possibilités de visite à tout moment de l'année et c'est pourquoi nous devons soutenir chaque action et projet qui vise à mettre en œuvre et à promouvoir la présence touristique même dans les territoires de la zone transfrontalière peu connus ou fréquentés seulement en haute saison.

La Presidente della Provincia di Livorno
La Présidente de la Province de Livourne
Marida Bessi

SOMMARIO

Il progetto Mare di Agrumi e... la raccolta delle ricette.....	06
Le projet Mare di Agrumi et... la collection des recettes.....	08

Ricette dalla Toscana Recettes de Toscane.....	10
Torta di riso alla massese <i>gâteau de riz à la massaise</i>	11
Tiramisù al limone sbagliato di Massa <i>Tiramisù au citron de Massa</i>	12
Schiaccia briaca <i>Focaccia à l'alchermes</i>	13
Marmellata di limoni dell'Isola d'Elba <i>Confiture de citron de l'Île d'Elbe</i>	14

Ricette dalla Sardegna Recettes de Sardaigne.....	15
Macarrones de punzu.....	16
Carpaccio di pompia e petali di tonno <i>Carpaccio de pompia et pétales de thon</i>	17
Sa pompia intrea <i>Pompia au miel</i>	18
Pompia liquore <i>Pompia liqueur</i>	19

Ricette dalla Liguria Recettes de Ligurie.....	20
Medaglioni di prosciutto al ristretto di Chinotto <i>Médallions de jambon avec réduction de quinotto</i>	21
Crostata di mandorle con marmellata di chinotto <i>Tartelette d'amandes avec confiture de quinotto</i>	22
Torta chinotta <i>Gâteau « quinotte »</i>	23
Chinotto candito <i>Quinotto confit au sirop</i>	24

Ricette dalla Corsica Recettes de Corse.....	25
Carote glassate agli agrumi corsi <i>Carotes glassées aux agrumes</i>	26
Fricassee di clementine corse <i>Fricassee de clémentines corses</i>	27
Macarons al cioccolato e clementine di corsica <i>Macarons au chocolat et clémentines corses</i>	28
Fondente con clementine della Corsica e cioccolato intenso.....	29
<i>Fondent avec clémentines corses et chocolat intense</i>	30

IL PROGETTO MARE DI AGRUMI E.... LA RACCOLTA DELLE RICETTE

Mare di Agrumi è un progetto di durata biennale, avviato il 15 febbraio 2017 e finanziato sul P.C. Italia Francia Marittimo 2014-2020, che mira ad aumentare la competitività delle micro e Piccole Medie Imprese dei territori coinvolti (Toscana, Liguria, Sardegna, Corsica) collegati al settore agricolo, agroalimentare e del turismo green.

Fil rouge distintivo è la valorizzazione di un prodotto di qualità e multifunzionale comune a tutti i territori: l'agrume. La ricchezza della biodiversità degli agrumi dell'alto Mediterraneo si è tradotta nella presenza di un tessuto economico vivace che ha costruito, nel tempo, un "panorama agrario" di grande fascino e dal forte richiamo turistico. Tuttavia le dimensioni del tessuto imprenditoriale, costituito da micro e PMI, hanno limitato l'affermazione sul mercato e le ambizioni turistiche, oggi a carattere stagionale.

Il progetto coglie l'opportunità della coesione istituzionale e della cooperazione transfrontaliera per far emergere le nuove possibilità offerte dal settore agricolo e agroalimentare collegato agli agrumi, in termini di integrazione economica, di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche a fini turistici. Il recupero multifunzionale delle diverse specie agrumicole, tipiche delle regioni interessate, ritenute più importanti dal punto di vista delle opportunità economiche e di marketing, ha molteplici valenze per l'area interessata dal Programma e affronta diverse sfide tra le quali il potenziare le micro e PMI agrumicole del territorio di cooperazione nei processi di filiera e promuovere tra gli operatori la nascita di sinergie a livello transfrontaliero; creare reti commerciali transfrontaliere sostenibili e stabili, attraverso azioni di promozione collettiva e multifunzione; recuperare terreni all'attività produttiva agricola con conseguenti vantaggi nel miglioramento della gestione del suolo, nella valorizzazione del paesaggio rurale e nella prevenzione dei rischi idrogeologici; favorire la conservazione e la crescita delle comunità locali, la riduzione dei fenomeni di abbandono delle aree rurali e la nascita di nuove occupazioni turistiche e agro turistiche che attraggano le giovani generazioni; creare modalità partecipative innovative per la costituzione di strategie comuni attraverso reti transfrontaliere di soggetti pubblici e privati; mirare ad incrementare le presenze turistiche dei territori di cooperazione attraverso la creazione di una nuova offerta turistica sostenibile.

I partner del progetto CERSAA, l'INRA, l'Università di Pisa e Comune di Siniscola hanno lavorato all'individuazione di percorsi di tutela e per la realizzazione di nuovi prodotti; il Comune di Savona (capofila) e la Camera di Commercio di Bastia hanno costruito strategie congiunte per supportare la fase di trasferimento dei risultati della ricerca alle imprese in sinergia con il mondo scientifico, con l'obiettivo di incentivare percorsi congiunti di commercializzazione ed esportazione e sviluppare un nuovo turismo innovativo collegato al tema dell'agrume, attraverso la creazione di una rete.

In questo quadro molteplice e sfidante, la Provincia di Livorno, partner di progetto, ha contribuito con attività specifiche al raggiungimento dell'obiettivo generale riconoscendo nella "cucina" delle aree dei partner un formidabile elemento di incontro e un'occasione per offrire una concreta opportunità di sensibilizzazione e di conoscenza del territorio per il rilancio di un turismo sostenibile. A questo proposito è stato realizzato l'evento enogastronomico "Mostra mercato degli agrumi del Mediterraneo" presso il Museo di Storia Naturale di Livorno che ha coinvolto produttori toscani, liguri, sardi e corsi attraverso l'esposizione dei prodotti e la realizzazione di cooking show dimostrativi. Inoltre, è stato inaugurato il Living lab a Capoliveri, un'infrastruttura dedicata alla promozione agro turistica dell'area transfrontaliera, il cui scopo consiste nel mettere in rete i principali soggetti della filiera agroalimentare e turistica che possano, in

questo spazio predisporre strategie comuni per la commercializzazione dei prodotti, stimolare l'innovazione imprenditoriale e sociale attraverso la partecipazione diretta degli utenti, attivare percorsi di conoscenza e promozione, sperimentare il trasferimento intergenerazionale della conoscenza di un mestiere, per favorire la nascita di nuove occupazioni nel campo dell'agricoltura.

E' importante sottolineare che La Provincia di Livorno ha redatto un disciplinare d'uso che definisce la qualità eco-turistica dei servizi offerti e l'impegno verso la sostenibilità che esprimono i soggetti che lo adottano, di un marchio eco-turistico transfrontaliero sull'agrumo interconnesso alle attività e vocazioni turistiche già esistenti per porsi come offerta integrativa e sostenibile, finalizzata anche a creare i presupposti per un turismo destagionalizzato.

Tutte queste attività hanno portato all'attenzione i produttori, gli stake-holders, gli esperti del settore e gli stessi fruitori, attraverso il loro coinvolgimento nelle varie attività del progetto stesso, e nell'attivazione di percorsi virtuosi di divulgazione, in linea con il costante interesse che da sempre si riscontra verso il turismo eno-gastronomico e culturale, la storia locale ed i suoi stretti legami con il prodotto di qualità.

Il ricettario si rivela in questo senso, uno strumento valido per promuovere i territori e le ricchezze agroalimentari ivi presenti, nonché per riscoprire gusti e sapori, focalizzando l'attenzione sul settore agrumicolo, possibile volano di sviluppo sostenibile e di crescita, nel rispetto dell'ambiente di cooperazione transfrontaliera che ci ospita.

Nell'intento di esaltare le identità locali quali risorsa di competitività, abbiamo voluto raccogliere in questo libro di ricette, piatti che abbiamo incontrato durante lo svolgimento del progetto e nei molteplici incontri tecnici, di valorizzazione e di promozione che il progetto ha previsto. Innovazione e tradizione si incontrano in queste pagine con l'intento di donare al lettore piccoli segreti per preparare ricette conosciute e assaggiate, ma mai personalmente preparate.

La Responsabile del progetto
Dott.ssa **Irene Nicotra**



LE PROJET MARE DI AGRUMI ET... LA COLLECTION DES RECETTES.

MAREDIAGRUMI est un projet de deux ans, lancé le 15 février 2017 et financé dans le cadre du Programme Communautaire Italie - France Maritime 2014-2020, qui vise à accroître la compétitivité des micro et Petites et Moyennes Entreprises dans les territoires concernés (Toscane, Ligurie, Sardaigne, Corse) liés aux secteurs agricole, agroalimentaire et du tourisme vert.

Le fil rouge distinctif est la mise en valeur d'un produit de qualité et multifonctionnel commun à tous les territoires : les agrumes. La richesse de la biodiversité des agrumes de la Méditerranée septentrionale s'est traduite par la présence d'un tissu économique vivant qui a construit, au fil du temps, un "paysage d'agrumes" de grand charme et de forte attractivité touristique. Cependant, la taille du tissu entrepreneurial, composé de micro et de PME, a limité le succès sur le marché et les ambitions touristiques, désormais saisonnières.

Le projet profite de la cohésion institutionnelle et de la coopération transfrontalière pour faire émerger les nouvelles opportunités offertes par le secteur agricole et agroalimentaire liées aux agrumes, en termes d'intégration économique, de protection de l'environnement et de valorisation du territoire et des produits typiques du tourisme. La valorisation multifonctionnelle des différentes espèces d'agrumes typiques des régions concernées, considérée comme plus importante du point de vue des opportunités économiques et commerciales, a des valeurs multiples pour la zone couverte par le Programme et fait face à plusieurs défis, notamment le renforcement des micro et PME des agrumes du territoire de coopération dans les processus de la chaîne logistique et la promotion entre opérateurs la naissance de synergies au niveau transfrontalier ; créer des réseaux commerciaux transfrontaliers durables et stables, par des actions collectives et multifonctionnelles de promotion ; la récupération des terres pour la production agricole, avec les avantages qui en découlent pour l'amélioration de la gestion des sols, l'amélioration du paysage rural et la prévention des risques hydrogéologiques ; la promotion de la conservation et de la croissance des communautés locales, la réduction des phénomènes d'abandon des zones rurales et l'émergence de nouveaux métiers touristiques et agrotouristiques qui attirent les jeunes générations ; la création de méthodes participatives innovantes pour la mise en place de stratégies communes par des réseaux transfrontaliers de structures publiques et privées ; le développement de l'offre touristique durable pour les régions touristiques de coopération par la création de nouveaux espaces de tourisme durable.

Les partenaires du projet CERSAA, l'INRA, l'Université de Pise et la Municipalité de Siniscola ont travaillé à l'identification de pistes de protection et à la réalisation de nouveaux produits ; la Municipalité de Savone (chef de file) et la Chambre de Commerce de Bastia ont élaboré des stratégies communes pour soutenir la phase de transfert des résultats des recherches aux entreprises, en synergie avec le monde scientifique, afin d'encourager des démarches communes de commercialisation et d'exportation, de développer un nouveau tourisme innovant autour du thème agrumes, en créant un réseau.

Dans ce contexte multiple et stimulant, la Province de Livourne, partenaire du projet, a contribué par des activités spécifiques à la réalisation de l'objectif général en reconnaissant dans la "cuisine" des zones des partenaires un formidable élément de rencontre et une chance d'offrir une opportunité concrète de sensibiliser et de faire connaître le territoire pour la relance du tourisme durable. Dans ce contexte, la manifestation gastronomique et vinicole "Exposition du marché méditerranéen des agrumes" s'est tenue au Musée d'Histoire Naturelle de Livourne, avec la participation

de producteurs toscans, ligures, sardes et corse à travers l'exposition des produits et la création de démonstrations culinaires. Par ailleurs, le Living lab a été inauguré à Capoliveri, une infrastructure dédiée à la promotion de l'agrotourisme dans la zone transfrontalière, dont l'objectif est de mettre en réseau les principaux acteurs de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire et touristique qui peuvent, dans cet espace, préparer des stratégies communes pour la commercialisation des produits, stimuler l'innovation commerciale et sociale par la participation directe des utilisateurs, activer des voies de connaissance et de promotion, expérimenter le transfert intergénérationnel des connaissances sur un métier, encourager l'émergence de nouveaux emplois agricoles.

Il est important de souligner que la Province de Livourne a élaboré un ensemble de règles qui définissent la qualité écotouristique des services offerts et l'engagement de durabilité exprimé par les sujets qui l'adoptent, d'une marque écotouristique transfrontalière sur agrumes interconnectée avec les activités et vocations touristiques existantes pour agir comme une offre intégrée et durable, visant également à créer les conditions pour un tourisme adapté aux saisons.

Toutes ces activités ont attiré l'attention des producteurs, des parties prenantes, des experts du secteur et des utilisateurs eux-mêmes, à travers leur implication dans les différentes activités du projet lui-même, et dans l'activation de voies vertueuses de diffusion, en ligne avec l'intérêt constant qui a toujours été trouvé dans le tourisme eno-gastronomique et culturel, histoire locale et son lien étroit avec le produit de qualité. En ce sens, le livre de recettes se révèle être un outil valable pour promouvoir les territoires et les richesses agroalimentaires qui s'y trouvent, ainsi que pour redécouvrir les goûts et les saveurs, en mettant l'accent sur le secteur des agrumes, moteur possible du développement durable et de la croissance, tout en respectant l'environnement de coopération transfrontalière qui nous accueille.

La Responsable de projet
Dr. **Irene Nicotra**





RICETTE DALLA

TOSCANA

RECETTES DE

TOSCANE



TORTA DI RISO ALLA MASSESE

GÂTEAU DE RIZ À LA MASSAISE

Ingredienti / Ingrédients

900 ml di latte / *de lait*, 300 gr di zucchero / *de sucre*, 70 gr di riso / *de riz*, 12 uova / *œufs*, 100 gr di liquori misti / *de liqueurs mixtes*, 1 scorza di limone / *zeste de citron*, 1/2 caramella alla menta / *bonbon à la menthe*, q.b di sale / *q.s de sel*, q.b di burro / *q.s de de beurre*.

Preparazione / Préparation

Versare il latte in una pentola ed aggiungere lo zucchero. Grattugiare la scorza di metà limone massese ed aggiungerla al latte insieme alla caramella alla menta e mettere tutto sul fuoco. Scaldare fino a raggiungere l'ebollizione e lasciare raffreddare.

Lessare a parte il riso senza, però ultimare la cottura. Scolarlo bene e stenderlo su un vassoio su cui avrete adagiato un panno da cucina. In una ciotola sbattere le uova, aggiungere un pizzico di sale ed infine versare a filo il latte raffreddato, sempre mescolando. Aggiungere anche il liquore.

Preriscaldare il forno non ventilato a 200°C ed ungere una teglia di 24 cm di diametro cospargendola con dello zucchero semolato. Stendere il riso in maniera uniforme sul fondo. Versare l'impasto, molto lentamente filtrandolo con un colino a maglia fine. Mettere in forno per 45 minuti a 200°C. Abbassare a 160° C per altri 45 minuti, poi terminare la cottura con 15 minuti di grill alzando la temperatura a 220°C. Lasciar raffreddare fuori dal forno dopo di che mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Verser le lait dans une casserole et ajouter le sucre. Râper le zeste de la moitié d'un citron de Massa et ajouter le lait avec le bonbon à la menthe et mettre tout sur le feu. Chauffer jusqu'à ébullition et laisser refroidir.

Faire bouillir le riz séparément, sans terminer la cuisson. Bien drainer et allonger sur un plateau sur lequel vous avez posé un torchon. Dans un bol, battre les œufs, ajouter une pincée de sel et verser le lait refroidi en remuant constamment. Ajouter aussi la liqueur.

Préchauffer le four non ventilé à 200 ° C et graisser une moule de 24 cm de diamètre en le saupoudrant de sucre granulé. Répartir le riz uniformément sur le fond. Verser le mélange très lentement en le filtrant avec une passoire fine. Cuire 45 minutes à 200 ° C Baisser à 160 ° C et cuire encore 45 minutes. Terminer la cuisson avec 15 minutes de gril, en élevant la température à 220 ° C. Laisser refroidir et ensuite réfrigérer jusqu'au moment de servir.



TIRAMISÙ AL LIMONE SBAGLIATO DI MASSA

TIRAMISÙ AU CITRON DE MASSA

Ingredienti / Ingrédients

Per la salsa all'amaretto / Pour la sauce à l'amaretto:

50 gr di amaretti / d'amaretti, 6 tuorli d'uovo / jaunes d'oeuf,

100 gr di zucchero / de sucre, 250 ml di latte / de lait.

Per il tiramisù / Pour le tiramisù:

200 gr di panna / de crème, 120 gr di mascarpone / de mascarpone,

150 gr di biscotti Savoiardi / gr biscuits à la cuillère, 180 ml di crema

di limoncello / de crème de limoncello, 30 gr di zucchero a velo / de sucre glace,

50 ml di latte / de lait, 1 limone / citron, mandorle q.b. / amandes q.s.

Preparazione / Préparation

In una casseruola far bollire 250 ml di latte con gli amaretti. Sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero. Versare a filo il latte nelle uova, rimettere sul fuoco e portarlo a 85°C, quindi far raffreddare. Montare la panna con lo zucchero a velo.

Quando il composto sarà leggermente gonfio, incorporare il mascarpone, la scorza grattugiata di limone e 90 ml di crema di limoncello.

Nel frattempo stendere in una vaschetta un po' di savoiardi leggermente bagnati nella restante crema di limoncello unita a 50 ml di latte. Coprire con uno strato sottile di crema al mascarpone, disporre un nuovo strato di savoiardi leggermente imbevuti e coprire con la crema avanzata. Far rassodare in frigorifero.

Togliere il dolce dal frigo, porzionare e decorare con mandorle a filetti leggermente tostate.

Faire bouillir 250 ml de lait avec l'amaretto dans une casserole. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait dans les œufs, remettre sur le feu et porter à 85 ° C. Après, laisser refroidir. Mélanger la crème avec le sucre glacé.

Lorsque le mélange est légèrement gonflé, ajouter le mascarpone, le zeste de citron râpé et 90 ml de crème au limoncello.

Pendant ce temps, étender quelques biscuits légèrement imbibés dans un bol avec le reste de la crème au limoncello et 50 ml de lait. Couvrir d'une fine couche de crème au mascarpone, déposer une nouvelle couche de biscuits légèrement trempés et recouvrir avec la crème avancée. Laisser raffermir dans le réfrigérateur.

Faire le portion et décorer avec les filets d'amandes légèrement grillées.



SCHIACCIA BRIACA

Variante alla ricetta originale

FOCACCIA À L'ALCHERMES - *Variante de la recette originale*

Ingredienti / Ingrédients

1kg. farina / *farine*, 500 gr. di zucchero / *de sucre*, 250 ml di olio / *d'huile*, una bustina di lievito / *un paquet de levure*, 200 gr di mandorle / *d'amandes*, 300 gr di noci / *de noix*, 200 gr di uvetta / *raisin sec*, 100 gr di pinoli / *pignons de pin*, scorza d'arancia / *zeste d'orange*, scorza di limone / *zeste de citron*, noce moscata / *noix de muscade*, anice q.b / *anis q.s.*, aleatico q.b. / *q.s.*, alchermes q.b / *q.s.*

Preparazione / Préparation

Tritare finemente le mandorle, e grossolanamente le noci. Grattugiare la scorza di arancia e di limone. Mescolare insieme la farina, il lievito, le mandorle tritate, lo zucchero, la scorza di arancia e di limone grattugiate, l'anice, una grattatina di noce moscata, l'olio, l'aleatico ed impastare il tutto.

Far riposare la pasta e poi dividerla in due panetti.

Stendere con le dita la pasta in una teglia con sotto la carta da forno, mettere sopra un sottile strato di zucchero, le noci, un po' di olio. Infornare a forno caldo a 180° per circa trenta minuti.

Aggiungere verso fine cottura uvetta e pinoli in modo che non brucino, e poi spruzzare con aleatico e alchermes.

Hacher finement les amandes et grossièrement les noix. Râper les zestes d'orange et de citron. Mélanger ensemble la farine, la levure, les amandes en poudre, le sucre, le zeste d'orange et de citron râpé, l'anis, la noix de muscade râpée, l'huile, et l'aleatico. Laisser reposer la pâte puis et la diviser en deux blocs.

Étaler la pâte dans un plat avec le papier sulfurisé dessous, mettre une fine couche de sucre, les noix, un peu d'huile sur le dessus. Cuire au four chaud à 180 degrés pour trente minutes. Ajouter les raisins secs et les pignons vers la fin afin qu'ils ne brûlent pas, puis saupoudrer d'aleatico et d'alchermes.





MARMELLATA DI LIMONI DELL'ISOLA D'ELBA

CONFITURE DE CITRON DE L'ÎLE D'ELBE

Ingredienti / Ingrédients

65% limoni / de citrons , 35% zucchero / de sucre

Preparazione / Préparation

Lavare e spazzolare i limoni sotto l'acqua corrente. Asciugarli con un panno ed adagiarli su un tagliere. Tagliarli a fette molto sottili ed eliminare tutti i semi. Trasferire le fette di limone in una ciotola e versare l'acqua fredda fino a ricoprirli. Coprire poi la ciotola con la pellicola trasparente e lasciare le fette di limone a bagno per 24 ore a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, scolare le fette di limone. Trasferirle nuovamente in una ciotola e ricoprirle con acqua fredda pulita e lasciare in ammollo ancora per 24 ore a temperatura ambiente. Questa operazione servirà ad eliminare il gusto acidulo e amarognolo dei limoni. Una volta trascorse altre 24 ore, scolare le fette di limone e metterle in una pentola capiente ricoprendole completamente con nuova acqua.

Mettere la pentola sul fuoco e scolare nuovamente una volta che il composto è arrivato ad ebollizione, tenendo da parte 350 ml di acqua di cottura. Dopodiché rimettere il tutto nella pentola e irrorare con l'acqua di cottura messa da parte. Aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco medio per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto, prima di spegnere il fuoco. Fare la prova "piattino": versando mezzo cucchiaino di composto su un piattino inclinandolo: se il composto colerà, vorrà dire che la marmellata necessita di cuocere ancora, se invece rimarrà soda, sarà pronta.

Laver et brosser les citrons sous l'eau courante. Sécher-les avec un chiffon et placer les sur une planche à découper. Couper-les en tranches très fines et retirer toutes les graines.

Transférer les tranches de citron dans un bol et verser l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient couvertes. Après, couvrir le bol avec une pellicule plastique et laisser les tranches de citron tremper pour 24 heures à la température ambiante. Passé ce délai, égoutter les tranches de citron. Transférer-les dans le bol et couvrir-les à nouveau avec d'eau froide et propre et laisser-les tremper pour 24 heures à la température ambiante. Cette opération permettra d'éliminer le goût aigre et amer des citrons. Après 24 heures, égoutter-les tranches de citron et placer-les dans une grande casserole en les recouvrant complètement d'eau fraîche.

Mettre la casserole sur le feu et égoutter à nouveau une fois que le mélange a atteint son point d'ébullition, en mettant de côté 350 ml d'eau de cuisson. Puis remettre le tout dans la casserole et saupoudrer avec l'eau de cuisson réservée. Ajouter le sucre et faire cuire à feu moyen pour environ 40 minutes.



RICETTE DALLA

SARDEGNA

RECETTES DE

SARDAIGNE



MACARRONES DE PUNZU

Gnocchetti sardi artigianali siniscolesi

Gnocchi sardes artisanales avec tomates dattiers

Ingredienti per 4 persone / *Ingrédients pour 4 personnes*

400 gr di macarrones de punzu / *macarrones de punzu*, 1 pompia, 150 gr di pomodori datterini / *tomates dattiers*, 150 gr di pesce spada fresco / *d'espadoon frais*, olio extra vergine di oliva q.b / *huile d'olive extra vierge q.s.*, 1 bicchiere di vino bianco, / *1 verre de vin blanc*, **aromi** / **arômes**: aglio / *ail*, prezzemolo / *persil*, pomodoro secco / *tomate séchée*, cipolla / *oignon*, peperoncino / *poivron rouge*.

Preparazione / *Préparation*

Dopo aver lavato i datterini, farli appassire in una pentola con un filo d'olio.

Tagliare a dadi il pesce spada e rosolarlo a parte con un filo d'olio.

In un tegame far rosolare la cipolla e aggiungere i datterini, il pesce spada e gli aromi. Sfumare il tutto con il vino bianco.

Cuocere i macarrones de punzu in abbondante acqua salata, scolare e saltare in pentola aggiungendo acqua di cottura e un filo d'olio.

Aggiungere il "flavedo" (buccia) di pompia e servire ben caldo.

Après avoir lavées les tomates, faire-les revenir dans une casserole avec un peu d'huile;

Couper l'espadoon en dés et faire-le dorer séparément avec un peu d'huile.

Faire dorer l'oignon dans une casserole et ajouter les tomates, l'espadoon et les épices.

Mélanger tout avec du vin blanc;

Faire cuire les macarrones de punzu dans de l'eau salée en abondance, les égoutter et les faire sauter dans une casserole en ajoutant l'eau de cuisson et un filet d'huile.

Ajouter le "flavedo" (écorce) de pompia et servir chaud.





CARPACCIO DI POMPIÀ E PETALI DI TONNO **CARPACCIO DE POMPIÀ ET PÉTALES DE THON**

Ingredienti per 4 persone / Ingrédients pour 4 personnes

2 pompie, 250 gr di tonno fresco / de thon frais, sale aromatizzato alla pompia / sel aromatisé à la pompia, olio extra vergine di oliva q.b. / huile d'olive extra vierge q.s., pepe nero / poivre noir.

Preparazione / Préparation

Affettare finemente il tonno e ridurlo a "petali".

Affettare finemente le due pompie e adagiarle su un piatto.

Ricoprire le fettine di pompia con il sale di pompia e lasciarle macerare per circa 1 ora.

Ripulirle quindi bene dal sale e posizionarle su un piatto.

Adagiare sopra le fettine di pompia i petali di tonno.

Aggiungere olio, pepe nero e un pizzico di sale e servire in tavola.

Trancher bien le thon et réduire-lui en "pétales".

Trancher finement le deux pompie et placer-les sur une assiette;

Couvrir la pompia avec le sal et laisser macérer pour environ 1 heure.

Ensuite, nettoyer-les bien et placer-les sur une assiette.

Poser les pétales de thon sur les tranches de pompia.

Ajouter l'huile, le poivre noir et une pincée de sal et servir sur la table.





SA POMPIÀ INTREA

POMPIÀ AU MIEL

Ingredienti / Ingrédients

Pompia, miele millefiori q.b. / *miel de fleurs sauvages* q.s

Preparazione / Préparation

Sbucciare la pompia per rimuovere la scorza esterna e forare il centro per rimuoverne la polpa interna.

Far lessare l'albedo (parte bianca tra la polpa e il frutto) per 10 minuti in acqua già bollente. In un tegame abbastanza capiente, mettere a riscaldare il miele millefiori. Aggiungere l'albedo nel tegame facendo in modo che il miele la ricopra interamente. Cuocere il tutto per almeno 5-6 ore, a fuoco bassissimo: l'albedo dovrà assorbire lentamente il miele, dal quale prenderà il caratteristico colore ambrato e il sapore dolce. Man mano che il miele diminuisce, aggiungerne di nuovo durante la cottura. Trascorse le 5-6 ore, togliere il frutto dal fuoco e lasciarlo raffreddare. Adagiarlo in un vassoio di vetro, di ceramica o terracotta e ricoprirlo con il miele di cottura.

Peler la pompia pour enlever l'écorce externe et percer le centre pour extraire la pulpe interne.

Faire bouillir l'albédo (partie blanche entre la pulpe et le fruit) pour 10 minutes dans de l'eau déjà bouillante. Dans une casserole assez grande, faire chauffer le miel de fleurs sauvages.. Ajouter l'albédo dans la casserole et recouvrir-lui complètement avec du miel.

Faire cuire le tout pour au moins 5-6 heures à feu très doux: l'albédo doit absorber lentement le miel, dont il absorbera la couleur ambrée caractéristique et le goût sucré. A mesure que le miel diminue, rajouter-le pendant la cuisson.

Après 5-6 heures, retirer les fruits du feu et laisser-les refroidir. Déposer-les dans un plateau en verre, en céramique ou en terre cuite et recouvrir-le avec le miel.





POMPIÀ LIQUORE LIQUEUR À LA POMPIÀ

Ingredienti / Ingrédients

2 pompie, 500 ml di alcol alimentare a 95° / d'alcool alimentaire 95°,
500 ml di acqua / d'eau, 300 gr di zucchero / de sucre.

Preparazione / Préparation

Il liquore tipico sardo, si prepara al pari del limoncello napoletano, solo che in questo caso, si utilizzano le bucce del frutto tipico sardo, il citrus monstrosa. Si serve per le sue proprietà digestive e per il suo sapore unico.
Sbucciare le pompie cercando di prendere solo la parte gialla del frutto, senza l'albedo (parte bianca tra la polpa e il frutto). Lasciare la buccia a macerare nell'alcool, in un barattolo ermetico ben chiuso, per 30 giorni.
Trascorso il tempo stabilito, preparare uno sciroppo con acqua e zucchero.
Filtrare l'alcol, far raffreddare lo sciroppo e unire i due liquidi.
Prima di servire, far riposare il liquore, per 15 giorni, in un luogo buio.
Servire freddo dopo i pasti

La liqueur sarde typique est préparée comme le limoncello napolitain. Dans ce cas, nous utilisons l'écorce du fruit sarde typique, le citrus monstrosa. Il est utilisé pour ses propriétés digestives et son goût unique.

Peler la pompia en essayant de ne prendre que la partie jaune du fruit, sans l'albedo (partie blanche entre la pulpe et le fruit). Laisser la peau tremper dans l'alcool dans un bocal hermétique et bien fermé pour 30 jours.

Après ce temps, préparer un sirop avec de l'eau et du sucre.

Filtrer l'alcool, laisser le sirop refroidir et ajouter les deux liquides.

Avant de servir, laisser reposer la liqueur pour 15 jours dans un endroit sombre.

Servir froid après les repas





RICETTE DALLA

LIGURIA

RECETTES DE

LIGURIE



MEDAGLIONI DI PROSCIUTTO AL RISTRETTO DI CHINOTTO

MÉDAILLONS DE JAMBON AVEC RÉDUCTION DE QUINOTTO

Ingredienti / Ingrédients

8 medaglioni di prosciutto cotto / médailles de jambon cuit, 1 bottiglia di chinotto di Savona / bouteille de chinotto de Savona, 2 scalogni / échalotes, 10 bacche di ginepro / de baies de genévre, farina q.b. / farine q.s., 4 fettine di zucca / tranches de courge, 1 ciuffo di maggiorana / touffe de marjolaine, 2 cucchiaini di semi di nigella / cuillères à café de graines de Nigelle, 4 fogli di pasta fillo / fets de pâte fillo, burro q.b. / beurre q.s., olio / huile, sale / sel, pepe / poivre, 1 peperoncino / piment, confettura di chinotto di Savona / confiture de chinotto di Savona.

Preparazione / Préparation

Piegare a metà un foglio di pasta fillo e tagliare un quadrato di ca 10 cm. Spennellare con poco olio i due quadrati ottenuti e posizionarli sul retro di uno stampino, leggermente sfalsati. Preparare così anche gli altri tre cestini e infornare a 180° per ca 5 minuti. Sforare e staccare delicatamente i cestini dagli stampini. Versare il chinotto di Savona in una casseruola, fare cuocere, fino a ridurlo di almeno la metà. Tagliare la zucca in piccoli dadi, farla saltare in padella con poco burro, olio, uno scalogno, foglioline di maggiorana e, se piace, un peperoncino. Salare e tenere in caldo. In una larga padella, far rosolare dolcemente in una noce di burro spumeggiante lo scalogno rimanente e le bacche di ginepro. Infarinare leggermente i medaglioni e cuocerli un minuto per parte, poi sfumarli con un po' di chinotto di Savona. Sgocciolare i medaglioni e tenerli in caldo e fare caramellare leggermente il fondo di cottura. Disporre la zucca nel cestino di pasta fillo, cospargendola di semi di nigella. Disporre i medaglioni e ricoprirli con il fondo di cottura. Guarnire con un cucchiaino di confettura di chinotto.

Plier en deux une feuille de pâte fillo: et couper un carré d'environ 10 cm.

Badigeonner les deux carrés obtenus avec un peu d'huile et les positionner à l'arrière d'un moule, légèrement décalqués. Préparer ainsi les trois autres paniers et mettre au four à 180° pour environ 5 minutes. défourner et détacher délicatement les paniers des moules. Verser le chinotto de Savona dans une casserole, faire cuire jusqu'à en réduire la moitié. Couper la citrouille en petits dés, la faire sauter dans la poêle avec peu du beurre, d'huile, un échalote, des feuilles de marjolaine et, si vous voulez, un piment. Saler et tenir au chaud. Dans une grande poêle, faire rôtir doucement dans une noix de beurre mousseuse les échalotes restantes et les baies de genévrier. Fariner légèrement les médaillons et les cuire une minute à part, puis les nuancer avec un peu de chinotto de Savona. Égoutter les médaillons et les tenir au chaud et faire caraméliser légèrement le fond de cuisson. Placer la courge dans la corbeille de pâte fillo, en la saupoudrant de graines de Nigella. Disposer les médaillons et les recouvrir du fond de cuisson. Garnir avec une cuillère à café de confiture de chinotto.



CROSTATA DI MANDORLE CON MARMELLATA DI CHINOTTO

TARTELETTE D'AMANDES AVEC CONFITURE DE QUINOTTO

Ingredienti / Ingrédients

300 gr di marmellata di chinotto / de confiture de chinotto, 2 tuorli / jaunes d'oeuf, 250 gr di farina / de farine, 80 gr di mandorle in polvere / d'amandes en poudre, 50 gr di zucchero / de sucre, 1 pizzico di sale / pincée de sel, 1 limone / citron, 200 gr di burro / de beurre, 3 cucchiaini di latte / 3 cuillères à soupe de lait.

Preparazione / Préparation

Grattugiare la scorza di un limone e mescolare il succo con la marmellata. Versare la farina in una terrina con le mandorle, lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiato.

Aggiungere il burro ammorbidito e tagliato a dadini, i tuorli e il latte.

Lavorare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formare una palla e lasciarla riposare per 40 minuti.

Stendere 2/3 dell'impasto sul piano da lavoro e con la sfoglia ottenuta rivestire una teglia per crostate da 26 cm di diametro. Farcire abbondantemente con la marmellata di chinotto.

Stendere la pasta rimasta e ricavarvi delle strisce.

Disporre queste ultime sulla marmellata venendo a formare un reticolo.

Lasciare riposare in frigo per 20 minuti circa ed infornare per 35 minuti a 200° nel forno già caldo.

Râper le zeste d'un citron et mélanger le jus avec la confiture.

Verser la farine dans une terrine avec les amandes, le sucre, une pincée de sel et le zeste de citron râpé.

Ajouter le beurre ramolli et coupé en dés, les jaunes d'œufs et le lait.

Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Former une balle et la laisser reposer pour 40 minutes.

Étaler 2/3 de la pâte sur le plan de travail et avec la pâte feuilletée revêtir un moule à tartes de 26 cm de diamètre. Farcir abondamment avec la confiture de chinotto.

Étaler la pâte restante et en tirer des rayures.

Disposer ces dernières sur la confiture en formant un réseau.

Laisser reposer au réfrigérateur pour environ 20 minutes et mettre au four chaud pour 35 minutes à 200°.



TORTA CHINOTTA GATEAU « QUINOTTE »

Ricetta ideata dal Maître Chocolatier Leonardo Gramegna, della cioccolateria Articioc di Savona / *Recette créée par le Maître Chocolatier Leonardo Gramegna, de la chocolaterie Articioc de Savone.*

Ingredienti per uno stampo da 26 cm / Ingrédients pour une moule de 26 cm

Per il biscotto/pour le biscuit: 200 gr burro / *de beurre*, 200 gr cioccolato fondente / *de chocolat noir*, 50 gr massa di cacao / *de masse de cacao*, 300 gr tuorlo / *de jaune d'oeufs*, 125 gr uova / *d'oeufs*, 80 gr zucchero semolato / *de sucre semoule*, 80 gr amido di mais / *d'amidon de maïs*, 200 gr mandorle in polvere / *d'amandes en poudre*, 225 gr albume / *de blancs d'oeufs*, 100 gr zucchero semolato / *de sucre semoule*.
Per la glassa / pour le glaçage: 300 gr cioccolato fondente / *de chocolat noir*, 250 gr panna / *de crème*, 50 gr glucosio / *de glucose*.

Per la bagna alla vaniglia / Pour le sirop à la vanille: 100 gr acqua / *d'eau*, 100 gr zucchero semolato / *de sucre semoule*, 1/2 bacca di vaniglia incisa / *baie de vanille gravée*, 10 gr rum / *de rhum*.

Per la finitura / pour la finition: 150 gr marmellata di chinotto (se troppo intensa fare marmellata chinotto più confettura albicocca) / *de confiture de chinotto (si trop intense faire confiture de chinotto plus confiture d'abricot)*

Preparazione / Préparation

Per il biscotto: montare il burro ammorbidito con lo zucchero semolato, aggiungere la farina di mandorle miscelata agli amidi, alternandola ai tuorli a filo. Amalgamare bene e unire al composto il cioccolato fuso insieme alla massa di cacao. A parte montare lo zucchero rimanente con gli albumi fino a formare una meringa. Incorporare la meringa alla massa al cioccolato. Versare il composto in una teglia imburattata e infornare per 45 minuti a 180 gradi.

Nel frattempo preparare la glassa: scaldare la panna, unire lo sciroppo di glucosio e il cioccolato fondente. Mescolare fino al completo scioglimento. Fare intiepidire. Tagliare il biscotto a metà, inzupparlo leggermente con la bagna e farcirlo con la marmellata. Montare il dolce e posizionarlo su una griglia. Versare la glassa sulla torta in modo da coprirlo uniformemente, infine scrivere Chinotta!

Pour le biscuit: monter le beurre ramolli avec le sucre semoule, ajouter la farine d'amandes mélangée aux amidons, en alternant avec les jaunes d'oeufs au fil. Bien mélanger et ajouter le chocolat fondu avec la masse de cacao. Mis à part le reste du sucre avec les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'il forme une meringue.

Incorporer la meringue à la masse au chocolat. Verser le mélange dans un plat beurré et enfourner pour 45 minutes à 180 degrés.

Pendant ce temps, préparer le glaçage : chauffer la crème, ajouter le sirop de glucose et le chocolat noir. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Laisser refroidir. Couper le biscuit en deux, le tremper légèrement avec le sirop et le farcir avec de la confiture. Monter le gâteau et le placer sur une grille. Verser le glaçage sur le gâteau afin de le couvrir uniformément, enfin écrire Chinotta!



CHINOTTO CANDITO SCIROPATO QUINOTTO CONFIT AU SIROP

Ingredienti per 4 persone / Ingrédients pour 4 personnes

Chinotto di Savona, acqua salata / eau salée, zucchero / sucre, maraschino / marasquin.

Preparazione / Préparation

Immergere i chinotti interi in acqua salata e lasciarli per circa 25 giorni, cambiando l'acqua ogni 5 o 6 giorni. L'acqua deve ricoprire interamente i frutti.

Togliere gli agrumi, asportare uno strato sottile di buccia (che contiene la parte più amara) e rimettere i chinotti in salamoia per un'altra settimana circa.

Cuocere in acqua bollente per circa 30-60 minuti.

Scolare i frutti e metterli a bagno in acqua dolce per 4-5 giorni, cambiando l'acqua 2-3 volte al giorno.

Preparare uno sciroppo di zucchero facendo bollire acqua e zucchero (in rapporto, 1 parte di acqua e 2 parti di zucchero, vale a dire che per ogni 100 ml di acqua occorrono 200 gr di zucchero semolato) finché il liquido non assumerà una consistenza densa (di sciroppo appunto). Far raffreddare.

Mettere i chinotti a bagno nello sciroppo per 14-15 giorni e conservare il tutto in barattoli ben chiusi.

Volendo, si può aggiungere del liquore maraschino alla preparazione dopo che i chinotti si sono intiepiditi nello sciroppo, e poi versare il tutto in barattoli di vetro a bocca larga sterilizzati in precedenza, cercando di fare in modo che i frutti siano completamente ricoperti dal liquore prima di chiudere.

Plonger les chinotti entiers dans de l'eau salée et les laisser pour environ 25 jours, en changeant l'eau tous les 5 ou 6 jours. L'eau doit recouvrir entièrement les fruits.

Retirer les agrumes, enlever une fine couche d'écorce (qui contient la partie la plus amère) et remettre les chinotti et faire tremper pour une autre semaine.

Cuire dans l'eau bouillante pour 30-60 minutes.

Égoutter les fruits et les baigner dans l'eau douce pour 4-5 jours, en changeant l'eau 2-3 fois par jour.

Préparer un sirop de sucre en faisant bouillir de l'eau et du sucre (en proportion, 1 partie d'eau et 2 parties de sucre) jusqu'à ce que le liquide assume une consistance dense (de sirop justement). Faire refroidir

Plonger les chinotti dans le sirop pour 14 / 15 jours et les conserver dans des pots bien fermés.

Si vous voulez, ajouter de la liqueur marasquine à la préparation après que les chinotti se soient tiédifiés dans le sirop, puis verser le tout dans des pots de verre à bouche large stérilisés précédemment, en essayant de faire en sorte que les fruits soient complètement couverts de liqueur avant de fermer.



RICETTE DALLA

CORSICA

RECETTES DE

CORSE



CAROTE GLASSATE AGLI AGRUMI CORSI **CAROTES GLASSÉES AUX AGRUMES CORSES**

Ingredienti per 4 persone / Ingrédients pour 4 personnes

500 gr di carote medie / de carottes moyennes, 50 gr di burro / de beurre,
1 cucchiaino di zucchero semolato / cuillère à soupe de sucre semoule,
succo di mezza arancia / jus de la moitié d'une orange, buccia tagliata a julienne di
mezzo limone / peau coupée en julienne de citron,
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva / 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge,
sale q.b. / sel q.s, pepe q.b. / poivre q.s.

Preparazione / Préparation

Pulire le carote raschiandone la superficie, poi cuocerle per una decina di minuti in
acqua già bollente e salata.

Una volta cotte, scolarle e tagliarle a rondelle. In un tegame scaldare l'olio,
aggiungere le carote e dorarle per 5 minuti, poi cospargerle con lo zucchero
semolato, un pizzico di sale ed una macinata di pepe nero. Proseguire la cottura per
altri 4 minuti, fino a che lo zucchero non appaia caramellato.

Versare poi il succo dell'arancia sulle carote e cuocere fino a restringere il fondo di
cottura. Aggiungere le striscioline di limone, farle appassire e togliere dal fuoco.
Servire a tavola.

*Nettoyer les carottes en raclant la surface, puis les cuire pour une douzaine de
minutes dans de l'eau déjà bouillante et salée. Une fois cuites, découpées en
rondelles. Dans une casserole, chauffer l'huile, ajouter les carottes et les dorer
pour 5 minutes, puis les saupoudrer de sucre semoulé, d'une pincée de sel et d'une
mouture de poivre noir. Continuer la cuisson pour 4 minutes, jusqu'à ce que le sucre
apparaisse caramélisé. Verser ensuite le jus d'orange sur les carottes et cuire jusqu'à
ce que le fond de cuisson soit rétréci. Ajouter les tranches de citron, les faire flétrir et
retirer du feu. Servir à table.*





FRICASSEA DI CLEMENTINE CORSE

FRICASSEA DE CLÉMENTINES CORSES

Ingredienti / Ingrédients

5 clementine corse / *clémentines corses* , 1/2 l di gelato alla nocciola / *de glace à la noisette* , 2 cucchiaini di miele / *cuillères à café de miel*, succo d'arancia / *jus d'orange*, cannella / *cannelle*.

per la pasta a crêpe / pour la pâte à crêpes : 100 gr di farina / *de farine*, 75 gr di farina di castagna AOP Corse / *gr de farine de châtaigne AOP Corse*, 60 gr di zucchero / *de sucre*, 4 uova / *œufs*, 1/2 litro di latte / *de lait*, un pizzico di sale / *une pincée de sel*

Preparazione / Préparation

Sbucciare le clementine, soffriggerle nel burro caldo con la cannella e disporle su un piatto. Aggiungere il miele nella padella e caramellare. Sfumare il miele con il succo d'arancia fino a che non si è ridotto della metà.

Preparare le crêpe setacciando i due tipi di farina, aggiungere lo zucchero ed il sale. Mescolare con le uova battute ed il latte.

Disporre clementine, crêpe e una pallina di gelato alla nocciola sui piatti.

Servire conditi con salsa all'arancia.

Éplucher les clémentines et les faire frire dans du beurre chaud avec la cannelle et les placer sur un plateau. Ajouter le miel dans la poêle et caraméliser. Nuancez le miel avec le jus d'orange jusqu'à ce qu'il ait diminué de la moitié.

Préparer les crêpes en tamisant les deux types de farine, ajouter le sucre et le sel. Mélanger avec les œufs battus et le lait.

Mettre les clémentines, les crêpes et une boule de glace sur la noisette.

Servir avec du sauce orange.





MACARONS AL CIOCCOLATO E CLEMENTINE DI CORSICA

MACARONS AU CHOCOLAT ET CLÉMENTINES CORSES

Ingredienti / Ingrédients

per i gusci dei macarons / pour les coquilles des macarons:

30 gr di albume / de blanc d'œuf, 65 gr di zucchero a velo / de sucre glace, 40 gr di farina di mandorle / farine d'amande, 10 gr di zucchero semolato / de sucre semoulé, 5 gr di cacao amaro / de cacao amer;

per il ripieno al cioccolato e clementine / pour la farce au chocolat et clémentines :

40 gr di cioccolato fondente da copertura / de chocolat noir fondu, 2 cucchiaini di latte intero / cuillères à soupe de lait entier, 50 gr di confettura di clementine / de confiture de clémentines.

Preparazione / Préparation

Aggiungere il cacao alla farina di mandorle e allo zucchero a velo, eliminando i grumi con un cucchiaino o usando un colino. Sarebbe poi opportuno passare il tutto nel mixer. Per il ripieno, far fondere il cioccolato a bagnomaria; unire poi il latte e mescolare finché il tutto torna liscio come prima; infine aggiungere la marmellata e mescolare bene.

Riporre in frigo per un po' per fare addensare l'impasto.

Farcire poi i macarons e riporli in frigo in un contenitore ben chiuso per almeno 12 ore prima di mangiarli, affinché acquisiscano la consistenza finale tipica di questo dolce e non risultino gommosi.

Ajouter le cacao à la farine d'amande et au sucre glacé, en éliminant les grumeaux à avec une cuillère, puis mélanger.

Pour le remplissage, faire fondre le chocolat au bain-marie; ajouter ensuite le lait et mélanger jusqu'à ce que le tout revienne lisse comme avant; enfin ajouter la confiture et bien mélanger.

Remettre au frigo pour quelques heures pour épaissir la pâte

Farcir ensuite les macarons et mettre au frigo dans un récipient bien fermé pour au moins 12 heures avant de les manger, de sorte que qu'ils acquièrent la texture finale typique de ce gâteau et ne soient pas gommeux.



FONDENTE CON CLEMENTINE DELLA CORSICA E CIOCCOLATO INTENSO

Ingredienti per 6 persone

12 clementine dalla Corsica;

per la torta: 100 gr di cioccolato fondente, 200 gr di burro, 100 gr di farina, 150 gr di zucchero, 4 uova, 1 cc di lievito, 20 gr di cacao in polvere non zuccherato;

per la ganache al cioccolato: 200 gr di cioccolato fondente, 20 cl di panna da montare, 20 gr di burro, scorza grattugiata di una clementina;

per la crema inglese con clementine corse: 50 cl di latte, 3 tuorli d'uovo, 80 gr di zucchero, scorza grattugiata e succo di una clementina della Corsica.

Preparazione

Per la torta: sciogliere la cioccolata e il burro a bagnomaria. Sbattere le uova e lo zucchero fino a quando il composto sbianca, aggiungere la farina, il lievito e il cacao poi il burro fuso e il cioccolato. Cuocere per 30-40 minuti in una tortiera e lasciare raffreddare.

Per la ganache: bollire la crema con la scorza di una clementina, versare sopra il cioccolato spezzato e frullare fino a quando la ganache è liscia. Aggiungere il burro e frullare.

Preparare la crema pasticcera aggiungendo il succo della clementina alla fine, mescolare e lasciare raffreddare.

Per lo sciroppo: spremere il succo di 2 clementine, sbucciare le restanti clementine e separare i quarti. Riscaldare in una padella lo zucchero, il succo delle clementine e 4 cucchiaini d'acqua. Quando lo sciroppo bolle, aggiungere metà delle fette di clementine, cuocere per 5 minuti, mescolare e lasciare raffreddare.

Tagliare la torta a metà longitudinalmente, rivestire la tortiera con carta da forno e ricollocare la base della torta sul fondo. Stendere uno strato di ganache, dividere i quarti delle clementine preparate e coprire con la parte superiore della torta. Piegare la carta pergamena premendo per saldare le due parti e raffreddare per almeno 2 ore. Servire con crema pasticcera.



FONDENT AVEC CLÉMENTINES CORSES ET CHOCOLAT INTENSE

Ingrédients pour 6 personnes:

12 clémentines de Corse, 30 gr de sucre;

pour le gâteau : 100 gr de chocolat noir, 200 gr de beurre, 100 gr de farine, 150 gr de sucre, 4 oeufs, 1 cc de levure, 20 gr de cacao en poudre non sucré ;

pour les ganaches au chocolat : 200 gr de chocolat noir, 20 cl de crème à monter, 20 gr de beurre, écorce râpée d'une clémentine ;

pour la crème anglaise avec clémentines corses : 50 cl de lait, 3 jaunes d'œufs, 80 gr de sucre, écorce râpée et jus d'une clémentine de Corse.

Préparation

Pour le gâteau: faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc, ajouter la farine, la levure et le cacao, puis le beurre fondu et le chocolat. Cuire 30-40 minutes dans une tourtière et laisser refroidir.

Pour les ganaches : bouillir la crème avec le zeste d'une clémentine, verser sur le chocolat cassé et mixer jusqu'à ce que le ganache soit lisse. Ajouter le beurre et le mixer.

Préparer la crème pâtissière en ajoutant le jus de clémentine à la fin, mélanger et laisser refroidir.

Pour le sirop : presser le jus de 2 clémentines, éplucher les clémentines restantes et diviser en quatre parties. Chauffer le sucre, le jus des clémentines et 4 cuillères à soupe d'eau dans une poêle. Lorsque le sirop bout, ajouter la moitié des tranches de clémentine, cuire pour 5 minutes, mélanger et laisser refroidir. Couper le gâteau en deux longitudinalement, habiller la tourtière avec du papier de cuisson et replacer la base du gâteau au fond. Étaler une couche de ganaches, diviser les quarts des clémentines préparées et couvrir avec le dessus du gâteau. Presser pour souder les deux parties et refroidir pour au moins 2 heures. Servir avec de la crème pâtissière.

SCARICA LA NOSTRA APP!

- **Novità
in tempo
reale**
- **Aggiornamenti
su eventi
ed iniziative**



I PARTNER



**Comune di
Savona**



**Comune di
Siniscola**



**Provincia di
Livorno**



**Centro di Sperimentazione
ed Assistenza Agricola**



**Chambre de Commerce
et d'Industrie Territoriale
de Bastia et de la Haute Corse**



**Institut National de la
Recherche Agronomique**



**Università di
Pisa**