



Buon
appetito



Ma recette de cookies.



- 1 tablette de chocolat noir
- 300g de farine
- 200g de beurre mou
- 150g de sucre roux
- 100g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 paquet de levure

Préchauffez le four à 200°.

Fouettez le beurre mou avec le sucre.

Ajoutez l'œuf, la farine, la poudre d'amandes et le chocolat (préalablement haché au couteau).

Mélangez bien.

N'hésitez pas à ajouter de la farine si le mélange est trop mou.

Sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé, disposez des boules de pâte, les aplatir un peu et faites cuire 10mn.





Buon
appetito



Ma recette de « tarte fine aux pignons et amandes »



Ingrédients :

- 1 pâte sablée (300 g)
- 125 g de beurre tendre + 15 g pour le moule
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amandes
- Le zeste râpé d'une orange
- 20 g de farine
- 100 g de pignons de pin

Allumez le four th 6 (180°).

Étalez la pâte sablée dans une tourtière beurrée.

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre.

Ajoutez les œufs un à un en battant bien entre chaque addition jusqu'à obtenir une préparation crémeuse.

Incorporez peu à peu zeste d'orange, poudre d'amandes et farine.

Versez la préparation dans le fond de tarte en égalisant la surface, puis parsemez les pignons.

Faites cuire 45 min au four, jusqu'à ce que le dessus se soulève et soit bien doré.

Laissez refroidir avant de démouler. Régalez-vous.



Na vota
cuote !!!



Les recettes de Nico de Valerio (Filignano)

Buon
appetito

Ma recette de taralli



Ingrédients :

- 1 kg de farine T 55
- 37 cl d'huile d'olive
- 37 cl de vin blanc (du bon !!!)
- 1 sachet de levure boulangère (7/8 G)
- 4 cuillères à café de sel
- Graines de fenouil



Temps : Environ 2 heures

- Mélangez farine huile vin. Ajoutez la levure le sel et les graines de fenouil.
- Bien malaxer pour obtenir une pâte unie.
- Prenez un peu de pâte et la rouler avec le plat de la main pour en faire un « tige longue » d'une vingtaine de cm et d'un diamètre d'à peu près 1 cm.
- Enroulez deux « longueurs » sur elles-mêmes et les réunir par les extrémités pour obtenir un beau tarallo.



Les étaler au fur et à mesure sur un torchon sec et une fois la pâte traitée :

- Faites bouillir de l'eau dans une marmite (environ 4 litres).
- A ébullition, plongez plusieurs taralli dans l'eau bouillante.
- Dès qu'ils remontent en surface, les récupérer et les remettre sur le torchon.
- Mettez-les ensuite sur les grilles du four, sur du papier de cuisson (four à 180°).

Surveiller la cuisson en retournant les grilles et de temps en temps retourner les taralli pour les faire dorer lentement. Sortir, refroidir et **dégustez**.





Ma recette de raviole de Villar

(Sampeyre/ Valle Varaita / Piémont)



- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de beurre
- 200 g de ricotta
- 200 g de farine
- 100 g et **plus (si vous êtes gourmand)** de parmesan râpé, sel, poivre.

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée.
Lorsqu'elles sont cuites, les peler et les passer à la moulinette.

Sur le plan de travail, mélangez pommes de terre et ricotta.
Ensuite ajoutez la farine et une pincée de sel.

Pétrir pendant environ 15 min jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.



Ensuite, faites des boudins en forme de grissini, que vous découperez en petits tronçons (un peu plus gros et longs que pour les gnocchis).
Formez des petits rouleaux (de la forme d'un petit doigt).

Mettez une grande quantité d'eau à bouillir et y ajouter du sel.
Versez les ravioles par poignées.



Les retirer dès qu'elles remontent à la surface et les mettre dans une passoire.

Faites revenir du beurre. Il faut qu'il soit bien doré. Mettez les ravioles dans un plat de service, versez le beurre par-dessus et saupoudrez le parmesan. Individuellement, vous pouvez rajouter du poivre.
Servir très rapidement.

