

L'imbrucciata

Cette pâtisserie s'inscrit parmi ces nombreuses spécialités fromagères préparées avec le brocciu (falculella, fiadone, tarte au brocciu, fritella et pastella au brocciu), inspirées par une lointaine tradition paysanne.

Peu à peu, elle est devenue une spécialité à part entière de la ville d'Ajaccio. Mais on la trouve toujours dans les villages de l'arrière-pays et dans le petit pays de la Gravona.



Spécialité pâtissière de la région d'Ajaccio, l'imbrucciata (ou ambrucciata) est une tartelette ronde d'une dizaine de centimètres de diamètre tout au plus, dont la pâte est emplie d'une garniture fromagère à la texture voisine de celle du fiadone. Le dessus présente une fine croûte dorée, tantôt craquelée ou soufflée par la cuisson.

La pâte, feuilletée ou sablée, est découpée en petits disques pour recevoir la garniture faite de brocciu frais écrasé à la fourchette, mélangé à des œufs battus et à du sucre ainsi qu'à un zeste de citron, qui apporte une note acidulée.

Une fois la pâte garnie, ses bords sont humectés d'eau et rabattus sur eux-mêmes.

Après une dorure à l'œuf, les tartelettes passeront au four pour trois quarts d'heure environ.



Les imbrucciate se mangent au dessert, au goûter, au tea-time.