

# La falculella

Les origines de cette galette rustique, venant de la région de Corte, demeurent assez floues. Elle apparaît pour beaucoup comme l'une des variantes locales du fiadone.



Spécialité de Corte, la falculella est une petite galette dorée au fromage frais de brocciu, ronde ou ovale, assez plate, posée et cuite sur une feuille de châtaignier.



Sa préparation consiste à réaliser un appareil similaire à celui du fiadone, mais d'une texture un peu plus dense. Les œufs sont d'abord battus avec du sucre, puis mêlés à du brocciu frais écrasé. Le tout, lié d'un peu de farine, est parfumé d'un zeste de citron, voire, de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Après une mise au repos au frais, la pâte est disposée à la cuillère sur des feuilles de châtaignier disposées sur plaque. Celle-ci sera enfournée pour une quinzaine de minutes dans un four préchauffé à 180 °C. A mi-cuisson, les galettes seront jaunies avec de l'œuf battu avec quelques gouttes de lait.. En cuisant, le parfum de la feuille de châtaignier donne un plus.

Les falculelle se dégustent à tout moment de la journée