



Storzapretti

à la bastiaise

Ingrédients pour 6 personnes :

1 + 1/2 brocciu (fromage frais corse) de 500 g soit un total de 750 g
300 g d'épinards crus qu'il faudra blanchir -laissant 140 g environ après blanchiment
1 gousse d'ail, 1 jaune d'œuf (ou 2 selon la grosseur), 1 belle poignée de feuilles de persil plat
75 g tomme corse, sel fin, poivre du moulin et farine.
la sauce dégraissée (pas trop tomatée) d'une préparation de viande (daube de bœuf etc...)

La veille

1/ il faudra avoir préparé à l'avance une daube de bœuf ou un autre plat de viande en sauce pour en garder de la sauce (dégraissée) en quantité suffisante pour napper à mi-hauteur les quenelles de brocciu qui deviendront les storzapretti.
2/ si possible la veille de la dégustation du plat, équeuter, laver et ébouillanter 300 g d'épinards pendant quelques minutes dans une grande quantité d'eau légèrement salée. Les rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée pour fixer la couleur, puis égoutter à fond, presser les épinards à la main par poignée pour exprimer l'eau et laisser dans une passoire une nuit sur un linge.

Le jour même

1/ égoutter à l'avance le brocciu dans une passoire.
2/ peler, écraser, dégermer et émincer très finement la gousse d'ail, effeuiller et ciseler finement le persil, hacher les épinards et séparer le jaune de l'œuf du blanc (le blanc ne sera pas utilisé pour éviter d'avoir un appareil à quenelle trop fluide) et râper la tomme.
3/ mettre à bouillir une grande quantité d'eau salée dans une casserole assez large
4/ pendant que l'eau chauffe, écraser à la fourchette dans un saladier le brocciu puis incorporer intimement épinards, persil, ail, jaune d'œuf ; saler (peu car les épinards ont été blanchis à l'eau salée, le brocciu et la tomme sont salés ainsi que la sauce) et poivrer.
5/ verser de la farine dans une assiette et napper d'un peu de sauce (juste pour couvrir le fond) un plat à gratin, allumer le grill du four.
6/ avec 2 cuillères, confectionner des quenelles du mélange du saladier, les rouler dans la farine et les déposer très délicatement dans l'eau bouillante (peu à la fois pour éviter qu'elles se collent entre elles et que l'eau ne refroidisse trop). Les ramasser encore plus délicatement à l'aide d'une écumoire (elles sont très fragiles à ce stade) au fur et à mesure qu'elles sont remontées à surface (quelques minutes maximum selon leur grosseur) et les poser toujours délicatement sur le fond de sauce dans le plat à gratin.
7/ napper de sauce à mi-hauteur seulement, saupoudrer de tomme râpée et placer le plat sous la grille du four mais pas trop près du grill car les storzapretti doivent être bien chauds à cœur avant d'être bien gratinés. Surveiller très attentivement et servir lorsque les storzapretti sont gratinés.

