

POLPETTONE.

Animé par Mme TUZI Honorine.

La farce :

Acheter du mélange de hachis, ajouter si nécessaire du persil, sel et échalotes, poivrer. Ajouter 200 g de parmesan (grana), 6 œufs et 200 g de chapelure, bien mélanger le tout.

Cuire 8 œufs durs, laisser refroidir et éplucher.

Étaler de la farce sur de la chapelure, ajouter une tranche de jambon cuit puis l'œuf dur et des morceaux de parmesan, fermer pour obtenir un pain de viande et rouler dans la chapelure. Recommencer l'opération.



Possibilité de deux cuissons soit au four, soit dans la sauce tomate.

Au four :

Huiler un plat à four, mettre les pains de viande. Mettre un filet d'huile d'olive dessus. Cuire four 180°C durant 45 mn à 1 heure. En cours de cuisson lorsque le pain de viande commence à dorer ajouter un mélange de fond de rôti et du vin blanc sur le dessus pour éviter que ce ne soit trop sec.

A la sauce tomate :

Passer le pain de viande dans une poêle avec de l'huile d'olive, bien dorer sur toutes les faces. Puis cuire dans une sauce tomate. Faire revenir une échalote émincée et de l'ail dans de l'huile d'olive, ajouter la pulpe de tomates, saler et poivrer. Cuire à couvert au moins deux heures.



BISCOTTI RICCI

800 g sucre – 1 kg amande en poudre – zeste d'un citron – 6 g vanille en poudre – 2 grosses cuillères à soupe de miel – 4 œufs.

Mélanger le sucre et les amandes. Ajouter le zeste, la vanille et le miel. Et enfin les œufs en dernier.

Passer la pâte dans la machine à spritz, couper des morceaux de 6 cm, faire des S et passer une face dans du sucre fin. Poser sur du papier cuisson.

Cuire four 210°C durant environ 10 mn.

