

Cuisine
de
N^OËL

 & DE TRADITION CORSE

Éditions CLÉMENTINE

SOMMAIRE

7	<i>Les soupes</i>
17	<i>Les entrées</i>
27	<i>Les pâtes</i>
37	<i>Les légumes</i>
47	<i>Les poissons</i>
57	<i>Les viandes</i>
67	<i>Les desserts</i>
77	<i>Les liqueurs et les vins</i>
85	<i>Les Termes en cuisine</i>

Cuisine de NOËL

& DE TRADITION CORSE

La Corse regorge de fêtes et de croyances païennes, elle se nourrit d'un univers de magie et d'esprit (*l'Ochju* ou les *Mazzeri*). L'ancienne foi des fêtes populaires et villageoises demeure encore aujourd'hui pour partie. L'une des plus importantes dans la communauté Corse est celle des solstices marquant le cycle solaire. Le solstice d'hiver est à l'origine des *Focchi di natale* (feux de Noël). Le christianisme la déplace au jour de Noël, elle passe du 21 décembre à la nuit du 24. À la tradition du *Focchi di natale*, les villageois alimentaient un grand feu où chaque famille apportait autant de bûches qu'elle comptait de membres, pour qu'il brûle toute

une semaine. Les anciens prédisaient dans les volutes du brasier le temps qu'il ferait dans l'année et dispersaient ses cendres pour fertiliser les terres.

Ce livre de recettes de Noël, que l'on peut réaliser une bonne partie de l'année, est le fruit du travail de nos anciens, de nos mères et grands-mères auxquelles nous avons emprunté quelques tours de main pour vous en faire profiter.

Qu'elles en soient remerciées autant pour ces mets succulents que pour les nombreux conseils prodigués dans ce livre.

À vos fourneaux.

LES

SOUPPES

La *Suppa* est un élément identitaire de la cuisine traditionnelle insulaire. Elle a longtemps été le plat principal et souvent unique des paysans. Les ingrédients qui la composent varient selon les saisons et les régions avec du chou, de la pomme de terre, des fèves, des pois chiches jadis abondamment cultivés chez nous, les haricots frais ou secs. Les tomates fraîches, les blettes, le fenouil, l'ail et l'oignon étaient

aussi les habitués de ce mets et plus récemment, la tomate en conserve et en concentré.

À Noël, la tradition festive du Solstice d'hiver, on prépare la soupe de légumes de saison avec des haricots rouges secs, du chou ou du poireau, auquel on y rajoute des pâtes ou du riz. À celle aux pommes de terre et aux pois chiches, s'additionne souvent des châtaignes sèches avec du brocciu sec ou frais et du lait.

MENU de NOËL

DE TOINETTE CASTELLI

Entrée

A MINESTRA SOUPE PAYSANNE CORSE

Plat

TIANU DE HARICOTS & CABRI RÔTI

Dessert

STRENNA & MANDARINE AU RHUM
BLANC



SOUPE DE CHÂTAIGNE

Pour 4 personnes / 30 mn de préparation / 1 h 20 de cuisson

INGRÉDIENTS

500 g de châtaignes - 1 morceau de couenne de porc - 1/2 litre de lait de chèvre
2 brins de fenouil sauvage - Sel et poivre.

PRÉPARATION

Blanchir* les châtaignes débarrassées de leur bogue, en les jetant dans l'eau bouillante. Les maintenir sur feu vif 5 mn. Égouttez-les et épluchez-les. Les 2 peaux doivent s'enlever facilement. Dans une marmite, mettre 1,5 l d'eau que vous porterez à ébullition. Versez les châtaignes épluchées, adjoindre la couenne de porc et le fenouil. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 1 h. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, faites chauffer le lait de chèvre jusqu'à ce qu'il soit tiède. Réduire* les châtaignes en purée et tamisez*. Remettre les châtaignes dans la marmite sur feu doux et introduire progressivement le lait de chèvre tiède. Mélangez et laissez à feu toujours doux de 12 à 15 mn. Préparez votre table et les assiettes. Servez la soupe bien chaude.

Pour rehausser la couleur de la soupe, je place quelques feuilles de châtaignier bien nettoyées sur le bord de mes assiettes et sur ma nappe.

LES SOUPES

Marmitée



A MINESTRA SOUPE PAYSANNE CORSE

Pour 4 personnes / 20 mn de préparation / 1 h 45 de cuisson

INGRÉDIENTS

500 g de haricots secs - 1 petit chou vert - 2 pommes de terre - 4 oignons - 3 gousses d'ail - 400 g de blettes - 150 g de lard de jambon fumé - 1 petit bol de macaronis - 4 c. à soupe de graisse de porc - 2 c. à soupe d'huile d'olive - Sel et poivre.

PRÉPARATION

La veille, mettez les haricots secs à tremper* dans de l'eau froide. Épluchez, lavez et émincez* les pommes de terre, les blettes, les oignons et les gousses d'ail. Dans un faitout, faites revenir* ces légumes dans la graisse de porc et réservez* 1 gousse d'ail. Recouvrez d'eau (aux 2/3) puis portez à ébullition. Baissez l'intensité du feu et ajoutez les haricots et la moitié de lard de jambon (si vous souhaitez accommoder votre soupe avec de la tomate, l'incorporez au même moment, mondée* et épépinée) salez et laissez cuire à feu doux pendant 1 h 30 (variante : ajoutez l'os de jambon « u schincu », au bout de 45 mn et laissez cuire 45 mn supplémentaires). 20 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les macaronis et le chou vert. Dans une poêle, faites revenir* doucement à l'huile d'olive le reste de lard haché et la gousse d'ail ciselée. Versez la soupe dans une soupière préchauffée, adjoindre votre préparation de lard et d'ail à la soupe, quelques instants avant de servir. Arrosez de 2 filets d'huile d'olive.

Dicton corse qui dit que la soupe est prête quand la cuillère se tient droite « Supa à cuchjara ritta ».

