

Canistrelli

Les Canistrelli sont une des spécialités culinaire corses.

Ce sont des petits gâteaux à base de vin blanc, mais on peut évidemment varier les plaisirs en jouant sur les formes et les différents parfums (anis, pépites de chocolat, amandes...)

Les Canistrelli se servent à n'importe quelle occasion: avec le café, le thé, au petit déjeuner ou au goûter.

A l'occasion de la fête nationale Corse, le collège de Biguglia vous propose de réaliser par petits groupes vos propres canistrelli.

Il ne vous reste plus qu'à suivre la recette!

A vos marques.... Prêt??.... Pâtissez!!



Ingrédients pour la recette de base:

- 500 grammes de Farine
 - 120 grammes de beurre mou.
 - 250 grammes de sucre en poudre
 - 2 oeufs
 - 2 sachets de levure chimique
 - 50 grammes de vin blanc.
-
- 1 bol de M&M's
 - du sucre pour la décoration
 - de la farine pour fleurir le plan de travail.
 - 1 sac en plastique

Préparer et vérifier que vous avez bien tous les ingrédients sur votre plan de travail.

Se laver les mains.

Dans un grand saladier, verser le sucre et casser les oeufs.

Attention aux coquilles...

Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Ajouter petit à petit la farine et la levure chimique.

Continuer de bien mélanger.

Verser le vin blanc. Mélanger.

Couper le beurre en petits morceaux et les intégrer dans la pâte.

Bien malaxer avec les mains pour que le beurre s'intègre progressivement à la pâte.

Lorsque la pâte est moins friable, faire une boule et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné.

Continuer à pétrir avec la paume des mains.

Faire une boule et Partager votre pâte en deux.

Étaler un des deux pâton à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné sur du papier sulfurisé en essayant de faire un rectangle.

La pâte doit faire environ 0,5 cm d'épaisseur.

En fonction de vos compétences en géométrie, dessiner à l'aide d'un couteau ou d'une roulette des rectangles ou des losanges.



Petite astuce: pour former de beaux losanges, dessiner des lignes parallèles en diagonale. Recommencer à dessiner des lignes parallèles dans l'autre diagonale. Vous aurez ainsi pleins de beaux losanges.

Saupoudrer de sucre. Passer le rouleau à pâtisserie sur le sucre sans trop appuyé.

Déposer le papier sulfurisé avec les Canistrelli sur une plaque allant au four et les mettre de côté.

Je vous propose maintenant de donner un petit coup de jeune à cette recette traditionnelle en y ajoutant des m&m's, ces petits bonbons au chocolat et cacahuètes bien colorés.

Concasser les M&M's.

Pour cela il suffit de les placer dans un sac en plastique et de les frapper avec le rouleau à Pâtisserie.

Attention tout de même à ne pas en faire de la poudre!



Prendre la seconde moitié de pâte, verser les M&M's dessus et malaxer pour bien les mélanger à la pâte.

Former un gros boudin. Saupoudrer de sucre.

Découper des tranches d'environ 1 à 2 cm de large.

Déposer ces Canistrelli sur la plaque allant au four.

Enfourner pour environ 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés.

Surveiller la fin de cuisson. Les Canistrelli doivent être bien dorés à la sortie du four.

Laisser refroidir avant dégustation.

