

# LES CALCIONETTI DES ABRUZZES

## Ingrédients

20 personnes

### Pour la farce

100 g de cacao amer ou poudre de cacao non sucrée  
25 cl de lait  
Marsala  
50 g de poudre d'amandes  
6 c. à s. bombée(s) de miel  
1 orange (zeste)  
1 citron  
400 g de pois chiches

### Pour la pâte

20 cl d'huile d'olive ou 3 c. à soupe d'huile extra vierge d'olive  
Sel ou sel fin  
20 cl de vin blanc  
12 huile  
5 cl d'eau  
Lait  
Farine

## Préparation

Préparation : **1h**

Cuisson : **10min**

### La farce :

Mixer les pois chiches cuits (et délestés de leur peau, c'est très important) pour en obtenir une purée.

Faire fondre le cacao en poudre dans le demi verre de lait, pour obtenir une crème. L'ajouter à la purée de pois chiches et bien mélanger. Ajouter les zestes d'orange et de citron, les amandes et le miel. Mélanger. Ajouter l'alcool. Mélanger encore. Réserver.

### La pâte :

Mettre la farine dans une terrine, creuser un puits. Incorporer au centre l'huile, le vin et le lait. Commencer à mélanger avec une fourchette pour incorporer peu à peu la farine en la faisant tomber au centre. Finir la pâte à la main, sur la table, jusqu'à obtenir une boule homogène.

3

### Les calcionetti :

Préchauffer le four sur 210°. Et commencer la réalisation des calcionetti. Étaler un morceau de pâte sur le plan de travail au rouleau (2-3 millimètres d'épaisseur). Avec un verre de 8 cm de diamètre, former des ronds. Déposer 1 cc de farce au milieu de chaque cercle. Plier un bord sur l'autre pour obtenir un raviole. Refermer bien le bord en appuyant fermement avec les doigts.

Répéter l'opération avec toute la pâte. Lorsqu'une douzaine de chaussons sont prêts, commencer à les faire cuire sur une plaque en silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Et continuer à préparer les autres pendant la cuisson des premiers. Compter une dizaine de minutes de cuisson (la pâte doit être dorée).

### Finition :

Saupoudrer les calcionetti avec du sucre glace.

Ils se gardent très bien une semaine à température ambiante dans une assiette couverte avec un torchon.

