LES CALCIONETTI DES ABRUZZES

Une petite recette italienne au goût étonnant grâce aux pois chiches employés pour remplacer la farine dans la farce.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients : 2**0 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 | Calcionetti abruzzesi | Paola e le torte |

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.

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.