

Bastelles (chaussons corses aux blettes)

Bonjour à toutes et tous

J'ai dégotté il y a peu une petite recette terroir aux blettes avec une excellente saveur de reviens-y. Il s'agit des Bastelles (corses) ([source](#)): des chaussons de pâte feuilletée ou pâte à pain fourrés de vert de [blette](#) et de brousse. Outre sa facilité, l'avantage est que cette recette, se propose à l'apéro / entrée / plat léger, là où classiquement on attend pas les blettes

Côté dégustation , Le mélange du vert de blette au – goût proche de l'épinard -et de la brousse, ce fromage doux, marche très bien et donne des bouchées onctueuses et végétales. Relevée par des herbes et de l'oignon, les saveurs sont décuplées pour développer un petit goût de reviens-y. Si en plus vous ajoutez une gourmande pâte, vous disposez d'une petite bombe à picorer amusante et addictive .

Encouragée par mon Mari et belle maman je vous partage la recette. Pensez juste à bien planquer votre part si vous souhaitez y goûter, les gourmands en raffoleront. Bonne journée



Bastelles, chaussons aux blettes –

Recette : Bastelles (chaussons corses aux blettes)

Saison de la recette : Octobre à MAi

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

- 1 botte de blettes (ou bette ou poirée)
- 200 g de brousse (environ) (**)
- 2 pâtes feuilletées
- 2 oignons
- Marjolaine (ou des herbes sèches n'étant pas des herbes de Provence).
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Réalisation

- Nettoyez vos blettes puis détachez les côtes des feuilles vertes. Réservez les côtes pour un autre plat (quelques idées par ici).
- Émincez les feuilles, puis faites les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égouttez soigneusement et réservez.
- Épluchez puis hachez les oignons. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis faites y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Ajoutez les feuilles de blette émincées, sel, poivre, herbes, mélangez bien puis arrêtez le feu. Goûtez au passage et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Étalez vos pâtes feuilletées puis découpez y de gros ronds de pâte à l'aide d'un verre retourné ou d'un emporte-pièce rond de bonne taille.
- Sur la moitié de vos ronds de pâte, déposez un peu de garniture blettes et oignons. Émiettez ensuite le fromage sur les blettes.
- Recouvrez des ronds de pâte restant et soudez du bout des doigts. Vous pouvez les dorer si vous préférez.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C.

Dégustez ces bastelles / feuilletés aux blettes tièdes ou à température ambiante.

Astuces :

- (**) Information d'internaute : la « Vraie » recette corse des bastelles est avec du Brocciu. Cependant, ce fromage étant difficile à trouver en « métropole », la brousse pourra remplacer aisément.
 - Sur la pâte : Selon les versions de cette recette, la pâte utilisée pour les chaussons est une pâte feuilletée ou une pâte à pain. La pâte feuilletée sera plus gourmande mais plus difficile à façonner. La pâte à pain sera plus facile à façonner et permettra une meilleure conservation. Si vous optez pour l'option pâte à pain, vous pouvez utiliser des pâtes à pizza
 - A l'avance : Ces chaussons peuvent être préparés à l'avance : environ 1/2 journée avec conservation à température ambiante, jusqu'à 48H avec conservation au réfrigérateur pour la pâte à pain.
 - Essayez de réaliser des feuilletés de bonne taille (c'est-à-dire des cercles de pâte avec taille minimum verre à moutarde) afin de pouvoir les garnir généreusement. Vous pouvez également réaliser cette recette façon tourte pour un plat familial.
 - Cette recette est excellente pour utiliser le vert de blette que vous récupérerez lors de la réalisation d'autres recettes de blettes .
-