

Canistrelli (biscuits corses)

Bonjour à toutes et tous,

En ce début de week-end, j'aimerais vous retrouver pour une recette qui est une valeur sûre pour vos goûters ou pauses gourmandes du moment. Si vous aimez les biscuits, vous serez séduite.

Partir à la recherche des recettes de nos régions est une « activité détente » qui m'amuse beaucoup. J'adore dénicher ces anciennes ou moins anciennes recettes qui font la gastronomie locale et transportent les saveurs de nos lieux. Certaines de ces recettes sont peu connues et méritent d'être re-trouvées. D'autres survivent dans les siècles et se retrouvent encore sur les étals de nos marchés ou des petits magasins. Un exemple est les **canistrellis**, biscuits secs corses. D'après la légende, ces biscuits nous viennent du moyen âge, de l'époque où les bergers les emportaient pour leurs transhumance. Ces biscuits étaient réalisés la semaine sainte, bénis le Jeudi Saint à Calvi, puis distribués. En pratique, ce sont biscuits très secs, très parfumés au vin blanc, et parfois à l'anis.

Le printemps étant une saison où nous sommes souvent dehors de longues heures, emporter des biscuits secs ou un grignotage est une habitude. Vous devinerez donc que cela « coulait de source » de tester ces canistrellis de voyage. La réalisation est à vrai dire extrêmement rapide et limite enfantine. Une pâte, on étale, on découpe, direct au four. Côté dégustation, ils sont vraiment spécifiques mais vraiment excellent. Le vin blanc apporte beaucoup de parfum, l'anis un grain qui croque sous la dent. Si vous appréciez les biscuits plutôt moelleux, il faudra certainement les tremper dans un thé ou café. Et si vous appréciez le croquant, vous les adorerez tels quels.

Cela me fait donc plaisir de relayer ici la recette traditionnelle, [trouvée sur ce site](#) . Vous pourrez varier le parfum (anis, citron, nature, ...) selon vos préférences. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

- Canistrelli -



Recette: Canistrelli – Biscuits corses

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

- 250 g de farine
- 60 ml d'huile neutre (tournesol)
- 80 g de sucre
- 80 g de vin blanc
- 1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

- Disposez l'ensemble des ingrédients dans un saladier. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse (un peu collante).
- Parsemez votre plan de travail d'un peu de farine, puis étalez y la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle ai une épaisseur d'un centimètre.
- Découpez y des rectangles ou des losanges à l'aide d'un couteau ou d'une roulette
- Disposez les biscuits sur une plaque de cuisson four recouverte d'une feuille de cuisson.
- Enfournez pour 10 minutes à 180°C, puis 10 autres minutes à 150°C

Conservez dans une boite métallique ou un pot en verre.

Astuces

- Cette recette est idéale pour finir les fonds de vin blanc. D'ailleurs, si vous arrivez à piquer un fond de vin blanc fruité, cela n'en sera que meilleur. ^^
- Ces biscuits se conservent aisément 2-3 mois.



© Au Fil du Thym