

Omelette au brocciu et menthe, spaghetti de courgette

Après un petit séjour en Corse chez mon amie Corinne (de qui je tiens la recette du Fiadone) je vous ramène un petit plat tout simple mais dont l'originalité tient à l'ajout d'un peu de menthe, là où on ne l'attend pas! C'est la recette de Josette et Renée qui tiennent un restaurant à Ota sur les hauteurs de Porto. Ce restaurant plein de charme est installé dans un vieux moulin à flanc de montagne, agrémenté de deux superbes terrasses surplombant le village. La qualité de la cuisine est à la hauteur du cadre: traditionnelle, gourmande et généreuse à l'image des propriétaires Josette et René. J'ai eu la joie de déguster cette divine omelette au brocciu et menthe tout en légèreté dont voici la recette mais également une des meilleures pizza que j'ai jamais mangée...de sublimes cannellonis et un gourmand tiramisu à la châtaigne. Bref un pur bonheur! Vous trouverez l'adresse de cet excellent restaurant en fin d'article...



Omelette au brocciu et menthe, spaghettis de courgette

J'ai accompagné cette omelette avec des spaghettis de courgette. Pour les préparer vous aurez besoin d'un canneléur zesteur comme sur la photo ci-dessous



Matfer - Canneléur Zesteur haute performance inox Noir

Ingrédients pour l'Omelette au bruccio et menthe, spaghettis de courgette (4 personnes)

Pour l'omelette

- 8 œufs
- 200 g de brocciu frais
- une vingtaine de feuilles de menthe
- sel et poivre

Pour les spaghettis de courgettes

- deux courgettes
- une gousse d'ail râpée
- un peu d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe persil haché
- sel et poivre

Préparation

Pour les courgettes

- Prélevez de fines lamelles de courgettes grâce au cannelure zesteur (aussi bien dans la partie verte de la peau que la partie blanche de la chair).



Prélevez de fines lamelles de courgettes

- Faites revenir les lamelles de courgettes quelques minutes dans un peu d'huile d'olive avec la gousse d'ail râpée. En fin de cuisson ajoutez le persil. Salez et poivrez. Les lamelles (ou spaghettis) doivent être encore un peu croquantes.



Faites revenir les lamelles de courgettes quelques minutes dans un peu d'huile d'olive

- Ciselez très finement vos feuilles de menthe.



Ciselez très finement vos feuilles de menthe

- Coupez le brocciu en petits dés.



Coupez le brocciu en petits dés

- Cassez les œufs dans un grand saladier ; ajoutez sel et poivre ainsi que la menthe. Battez les œufs à l'aide d'un fouet. Ils doivent mousser.



Battez les œufs

- Versez la préparation dans une poêle beurrée déjà chaude et ajoutez les morceaux de brocciu. Laissez cuire doucement et repliez délicatement l'omelette en deux.



Laissez cuire doucement

Dressage

- Disposez les spaghettis de courgette dans le fond de l'assiette de présentation et glissez l'omelette par-dessus. Complétez éventuellement avec un peu de charcuterie (corse bien sûr!).



Omelette au brocciu et menthe, spaghettis de courgette

Mes bonnes adresses

Restaurant U Fragnu

Pizza et cuisine familiale corse

Réreservation recommandée

Quartier Casanova

20150 Ota

Corse

0495 26 560

0672 95 582

Fromagerie d'Alata

Et comme la Corse est un excellent pays de fromage je vous recommande également la fromagerie artisanale d'Alata sur les hauteurs d'Ajaccio. Vous y trouverez bien sûr le fameux brocciu mais également d'autres fromages de brebis et de chèvre affinés à la main, au croûtage naturel comme U Nustrale, U Pastore, L'Isulanu... Ces fromages, réalisés dans la plus pure tradition, sont servis à la table du George V à Paris... Vous trouverez donc l'excellence dans cette fromagerie! Et en plus on vous les met gentiment sous vide pour faciliter leur transport...



Fromagerie d'Alata

Fromagerie D'Alata

Ouvert tous les matins sauf dimanche et jour fériés

Chemin du moulin de la Trouva

20167 Alata

0495 22 87 77