



Cuisine et  
dépendances

## Sbrisolona – version mini



*La sbrisolona (littéralement "tarte qui se brise") est une sorte de galette italienne. Ce dessert ancien était à l'origine le plat des pauvres qui leur permettait d'utiliser les restes de farine de blé et de maïs. La recette s'est ensuite enrichie avec l'ajout d'amandes et de zestes de citron.*

*La sbrisolona est un grand biscuit que les gens se partagent en cassant des petits bouts. J'ai réalisé pour cette fois des petits biscuits individuels, plus faciles à emporter. On obtient des petits biscuits sablés, croquants, avec une belle couleur dorée grâce à la farine de maïs. Attention, pour cette recette, il faut bien de la farine de maïs, et pas de la féculé ni de la polenta.*

Ingrédients (pour une trentaine de petits biscuits ou 2 grandes galettes) :

- 200 g de farine de blé
- 150 g de farine de maïs
- 120 g de poudre d'amandes
- une dizaine d'amandes entières
- 150 g de sucre
- 80 g de beurre 1/2 sel
- le zeste d'un citron
- 1/2 gousse de vanille

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Piler les amandes pour les concasser grossièrement.

Faire fondre le beurre et ajouter les grains de la gousse de vanille ainsi que le zeste de citron râpé. Mélanger les 2 farines, ajouter le sucre et la poudre d'amandes. Verser le beurre fondu et malaxer le tout pour obtenir une pâte homogène. Ajouter si besoin un peu d'eau, la pâte ne doit pas être collante. Incorporer les amandes concassées et travailler rapidement la pâte à la main.

Étaler la pâte en forme de galette sur un plan fariné à une épaisseur de 4 mm environ.

La sbrisolona se cuit entière, j'ai découpée la mienne à l'emporte-pièces. Déposer les biscuits sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes ( 30 min si la sbrisolona est en une seule pièce), jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Sortir aussitôt du four.

Laisser refroidir sur une grille, les biscuits durciront en séchant.

*Le 14 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/14/index.html>