

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Barbajuans de Potiron

Le 4 février 2009

1

Le Barbajuan est souvent associé à la cuisine Niçoise et c'est une erreur, en effet l' « Oncle Jean » est une vraie spécialité Monégasque que Menton, Nice ont largement repris.

On a coutume de les trouver farcis aux blettes, mais il existe également une déclinaison à la courge d'hiver plus douce.

Très prochainement je vous mettrai la version classique, mais également celle de ma mère, qui reste pour nous la meilleure même si elle s'éloigne un peu, surtout concernant la cuisson, de la recette d'origine, une version Moulinoise dira-t-on !

Mais pour l'instant direction Monaco !

Votre panier pour une 30aine de pièces :

250 gr de chair potiron
1 poireau
1 oignon
1 gousse d'ail
30 gr de parmesan rapé
1 œuf
Sel & Poivre
Huile d'olive

125 gr de farine type 55
2 cl d'huile d'olive
5 cl d'eau froide
Sel

Huile d'olive pour la friture
Ou neutre selon vos goûts



Cette dernière ayant besoin de reposer une bonne heure, commencez par préparer cette dernière.

Mélanger la farine et le sel avant d'y ajouter peu à peu l'eau et l'huile.
Ne travaillez pas trop longtemps votre pâte, elle ne doit pas devenir trop ferme.
Filmez-la et laissez là reposer au frais.

Émincez votre oignon.

Coupez et nettoyez soigneusement votre poireau.

Faites les fondre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajoutez la gousse d'ail simplement dégermée et salez.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Ajouter alors vos dés de chair de potiron et faites cuire à couvert jusqu'à l'obtention d'une purée. Prenez soin que votre purée soit la plus sèche possible et laissez refroidir avant de confectionner vos barbajuans.

Lorsque votre purée a refroidi, ajoutez-y dans un saladier, le parmesan râpé et l'œuf. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Pour plus de facilité, vous pouvez mettre votre farce dans une poche à douille avec une douille lise assez grande (10-15 mm)

Passez votre pâte au laminoir, afin d'obtenir une feuille très fine, personnellement je vais jusqu'au n°7. Vous pouvez également étalez votre pâte très finement au rouleau.

Déposez l'équivalent d'une cuillère à café de farce tous les 3 cm sur la moitié supérieure de votre feuille de pâte, puis rabattez dessus la partie inférieure.

Formez vos barbajuans soit sur le modèle des raviolis, soit en les découpant à l'aide d'emporte-pièce.

2

Pour les soudez prenez bien soin de chasser l'air du cœur de votre barbajuan vers l'extérieur, cela évitera qu'il n'explode à la cuisson.

Renouveler l'opération tant qu'il vous reste de la farce et de la pâte.

Faites chauffer votre huile à 180°, et plongez-y vos barbajuans par petites quantités, quand ils remontent à peine colorés, c'est prêt !!

Il ne vous reste plus, après les avoir déposés quelques instants sur un papier absorbant de les saupoudrer d'une pincée de fleur de sel.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*