

Bastelle a la mode ajaccienne (chaussons)

Corse : Plats - Gâteaux salés

Elles sont aux blettes « inarhittate », aux oignons « incivulate », à la courge « inzucatte ».

Pâte :

750 g de farine,
375 g de beurre.
375 g d'eau,
sel.

Ces légumes sont préparés la veille c'est-à-dire qu'ils sont coupés crus ; les oignons en lamelles très fines -, les blettes et la courge en petits morceaux. C'est seulement le lendemain qu'ils seront assaisonnés d'huile, de poivre et de sel. La pâte feuilletée sera légère. On ne donnera que trois tours pour qu'elle ne s'effeuille pas. Une fois la pâte prête, étendre au rouleau. Coupez de grands rectangles. Faire des chaussons avec l'une de ces trois préparations. Cuire à four chaud. On trouve ces délicieux chaussons sur nos marchés.

Regis

lien permanent vers la recette : [Bastelle a la mode ajaccienne \(chaussons\)](#)