

Le figatelli.

Le figatelli est une spécialité typiquement corse. Il s'agit d'une saucisse fraîche faite de foie et viande de porc et parfumée par de nombreuses gousses d'ail et épices. Il peut être dégusté grillé à la braise, au four, dans une sauce avec des lentilles ou encore cru lorsqu'il est sec. Il est traditionnellement accompagné de pulenda (La pulenda est un pain corse constitué de farine de châtaigne, d'eau et de sel) et de brocciu (fromage) dans certaines régions. ainsi que d'une bonne bouteille de Patrimonio, le célèbre vin Corse.

Certaines pizzas comportent aussi du figatelli accompagné de brocciu.

Pour la conservation, il est possible les laisser sécher et vous mangez comme du saucisson, pour le manger

Ingrédients :

- 1/3 Epaule de porc
- 1/3 Foie de porc
- 1/3 Gras de bardière

Par kilo de mée :

- 24 g de sel
- 7 g de poivre
- 4 à 5 clous de girofle
- 2 ou 3 gousses d'ail
- Vin rouge ou rosé



- Hachez pas trop finement l'épaule, le foie et la bardière. Salez, poivrez, ajoutez les clous de girofle moulus pétrissez bien et laissez reposer une nuit au frais.
- Le lendemain, pilez dans un mortier les gousses d'ail et déposez le hachis obtenu dans une passoire fine à travers laquelle vous versez du vin rouge ou rosé de bonne qualité pour le parfumer avant de tomber sur la mée. Pétrissez de nouveau. Il faut que le mélange soit bien humidifié, mais pas trop mou.
- Embossez dans des boyaux de porc fins, et fumez les figatelli quelques jours à raison de deux heures par jour. Placez-les enfin dans la cave. Le figatelli doit se consommer assez vite entre le 5e et le 25e jour suivant sa fabrication.

On peut le manger frit dans une poêle, mais on le déguste traditionnellement grillé lentement sur la braise, entre deux tranches de pain ou de polenta de châtaigne. Le mélange sucré-salé polenta-figatelli est d'une qualité rare. Mais un autre mélange est presque aussi délicieux figatelli- oeuf frit. L'adjonction de vin et d'ail dans les figatelli est une affaire de goût. Le vin, en particulier, est responsable d'une moins longue conservation.