



CJARSONS SUCRES

A savoir : ces quantités sont pour 4 personnes. Les *cjarsons* peuvent être congelés : espacez-les sur un plateau et mettez-les au congélateur. Une fois congelés, rangez-les dans des sachets en plastique et gardez-les au congélateur.

Même si la farce est sucrée, servez les *cjarsons* comme plat.



Ingrédients pour la farce : 200gr de ricotta, 70gr de Fiordifrutta aux poires, 2 c. à café rases de cacao amer, 1 c. à café de rhum ambré, 1 c. à café de zeste râpé de citron, 20gr de raisins secs, 40gr de biscuits secs finement hachés, 20gr de noix hachée grossièrement, une pincée de sel, cannelle.

Mélangez tous les ingrédients puis transférez la farce dans une poche à douille. Préparez la pâte.

Ingrédients pour la pâte : 200gr de farine, 270ml d'eau, sel fin.

Portez l'eau à ébullition. Mélangez le sel et la farine, puis versez l'eau bouillante et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.



Étalez-la finement avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des ronds de pâte avec un emporte-pièce de 6cm de diamètre. Déposez au centre un peu de farce et refermez les ronds sur eux-mêmes. Fermez bien les bords.



Retournez les cjarsons et écrasez-les légèrement au centre avec votre index.





Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farce. Déposez les cjarsons sur un plateau recouvert de papier sulfurisé, saupoudré de farine.



Ingrédients pour la farce : beurre clarifié, cannelle, ricotta fumée.

Plongez les cjarsons dans une casserole avec de l'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface, ils sont cuits. Râpez un peu de ricotta fumée dans le fond des assiettes, déposez les cjarsons, saupoudrez-les à nouveau de ricotta fumée, un peu de cannelle et arrosez-les de beurre clarifié fondu et bouillant. Servez immédiatement.