



# Le jardin des délices

**Buon appetito.** Recettes, produits et bonnes adresses... Le meilleur de l'Italie du Sud.

PAR THIBAUT DANANCHER ET MARIE-CHRISTINE MOROSI



## LA RECETTE

### Fèves et chicorée, par La Sommita

Pour 4 pers. : 500 g de fèves sèches pelées, 500 g de salade chicorée, huile d'olive extravierge, sel, 1 gousse d'ail, 2 oignons, 2 carottes, 1 piment et 2 feuilles de céleri. Difficulté : facile.

Préparation : 40 min. Cuisson : 2 h.

Laisser tremper les fèves douze heures dans l'eau. Le lendemain, les laver puis les cuire dans de l'eau salée avec carottes, céleri et oignons. Surveiller la cuisson en ajoutant régulièrement de l'eau pour maintenir la quantité initiale et éviter que les fèves ne brûlent. Mélanger de temps en temps. Les fèves sont prêtes lorsqu'elles sont quasi réduites en purée. Pendant ce temps, laver la chicorée, la cuire quelques minutes dans de l'eau salée, l'égoutter et la faire revenir avec de l'huile, une gousse d'ail et du piment. Une fois les fèves cuites, les passer au moulin à légumes. Dans une assiette, déposer la purée, verser de l'huile d'olive et ajouter un peu de chicorée. M.-C.M.

Relais & Châteaux La Sommita, Ostuni, [www.lasommita.it](http://www.lasommita.it) et [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com).



## LE FROMAGE

### Burrata, la crème de la mozzarella

Dans la famille mozzarella, on demande la burrata. Celle que vous voyez en France à la table des restaurants ou chez les fromagers n'a malheureusement rien à voir avec la traditionnelle, apparue il y a cent ans du côté d'Andria, dans les Pouilles. Une préparation où le lait de bufflonne est quasiment toujours remplacé par du lait de vache, moins onéreux, auquel on a ajouté des conservateurs pour étirer sa durée de vie. L'authentique burrata est confectionnée artisanalement la nuit en filant la pâte de la mozzarella du jour et doit se consommer dans les vingt-quatre heures suivant sa fabrication à température ambiante. Ne reste plus alors qu'à plonger au cœur de cette crème de la crème. Impossible de résister à sa peau douce, à sa chair coulante et à son teint d'un blanc immaculé. Agrémentée d'une pincée de poivre, d'un soupçon de fleur de sel, d'un trait d'huile d'olive, de quartiers de tomate et de quelques feuilles de basilic, c'est une diabolique gourmandise. I. D.

