

Je suis originaire des Pouilles, région du sud de l'Italie située dans le talon de la botte. Ma ville s'appelle Monopoli.

Elle est située en bord de mer, sur la côte Adriatique, à 40km au sud de Bari, en face de l'Albanie et du Monténégro.

C'est une région assez pauvre, aride, arrosée de soleil, avec une mer bleue transparente et une terre rouge où oliviers, amandiers et cactus s'étendent.

J'aimerais partager avec vous un dessert traditionnel de Noël, typique de ma région : les « *cartellate* ». Ce sont des petits gâteaux très simples à base de farine, d'huile d'olive et de vin blanc. Les « *cartellate* » n'ont jamais manqué sur la table de mes Noëls en famille chez mes parents. Réalisées par ma maman, avec notre petite contribution, surtout pour les déguster, elles ont bercé toute mon enfance, et maintenant celle de mes enfants.

Leur origine est assez controversée, mais elle semble remonter au moins au VI siècle AC. Selon la tradition chrétienne, elles représenteraient tour à tour les langes qui recouvraient le corps de l'enfant Jésus à sa naissance, ou son auréole, ou encore la représentation de sa couronne d'épines...



<https://www.laterradipuglia.it/ricette-pugliesi/dolci-pugliesi/cartellate/origini-storia-cartellate-pugliesi>

Compter environ une journée pour la préparation de bonnes « *cartellate* ».

Il faut d'abord mélanger de la farine 250g, de l'huile d'olive 50ml, et du vin blanc 50ml jusqu'à obtenir une pâte homogène. On ajoute de l'eau aromatisée avec un zeste d'orange fraîchement râpé et le jus d'une orange pressée. On étale ensuite très finement la pâte pour découper des rubans d'environ 3cm de largeur sur 20 cm de longueur, avec une machine à pâtes c'est mieux, mais sinon un rouleau à pâtisserie fait l'affaire. Les rubans sont ensuite repliés sur eux-mêmes, puis pincés tous les 3 à 4cm pour leur donner l'aspect crénelé d'une couronne.

Les « *cartellate* » ainsi réalisées sont ensuite frites et gardées loin des regards et des mains des plus petits jusqu'à Noël, car il ne faut surtout pas les manger avant !

Le jour de Noël, on déguste les « *cartellate* » en les recouvrant avec du vin cuit chaud ou du miel fondu. Chaudes, tièdes ou froides, elles sont consommées en fin de repas, sans modération, du 25 décembre au 6 janvier. On peut également garder les « *cartellate* » frites dans un récipient fermé pendant quelques mois.

Si l'aventure vous tente, ici un lien (<https://www.laterradipuglia.it/ricette-pugliesi/dolci-pugliesi/cartellate/origini-storia-cartellate-pugliesi>) pour en savoir un peu plus sur les « *cartellate* ».