

[Corse] Omelette à la brousse [brocciu ou bruccio] et au basilic



“ Pendant nos vacances en Corse, nous vivons simplement... les produits étant relativement chers. Voici une recette corse malheureusement sans le brocciu ou bruccio d'AOC. Cette préparation fabriquée à partir du fromage de brebis et/ou de chèvre corse a un goût exceptionnel, dont la saison s'étend entre les mois de novembre et avril-juin. Nous nous sommes donc retourné vers la brousse aussi fabriqués à partir de fromage de vache, chèvre et/ou brebis mais qui n'a pas le droit à l'AOC.”

Les Ingrédients :

- 1 bouquet de [basilic](#)
- 250 g de brousse (brocciu ou bruccio)
- 6 œufs
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincer le [basilic](#). Épongez-le. Effeuillez-le.

Battez les œufs, ajoutez la brousse, *bruccio* ou *brocciu* écrasée et battez le tout. Assaisonnez.

Dans une grande poêle anti-adhésive que vous avez chauffée à grand feu avec un filet d'huile d'olive, versez le mélange d'œufs à la brousse. Réduisez le feu puis laissez cuire jusqu'à ce que le fond soit doré et le dessus encore bien baveux. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le basilic effeuillé.

Servez aussitôt avec du bon pain de campagne.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez 1 branche de [thym](#) à cette omelette.

→ Remplacez la brousse, *bruccio* ou *brocciu* par de la ricotta.

→ Le brocciu ou bruccio, est un fromage d'origine corse. Depuis juin 1998, le décret d'appellation d'origine contrôlée (AOC) lui a été décerné. Il est fabriqué à partir du petit lait (ou lactosérum) récupéré au cours de la fabrication du fromage de chèvre et/ou de brebis. Il est ensuite chauffé à 55-60°C. On ajoute ensuite du lait cru (10-20%) et du sel (7 g/litre de lactosérum). Le tout est chauffé à 82-85°C, température à laquelle des flocons de *brocciu* apparaissent en surface. Ils sont récupérés à l'aide d'une écumoire et déposés dans des faisselles en plastique ou en jonc. On retrouve le *bruccio* à l'état frais en faisselle ou séché et affiné pendant au moins trois semaines... c'est le *bruccio passu* ou plus sec le *bruccio secco*. A l'état frais, ce fromage est consommé entre les mois de novembre et juin et sert à la composition de plats salés et sucrés.

→ La brousse et la ricotta s'apparentent au bruccio d'origine [Corse](#). La brousse est un fromage frais d'origine [provençale](#) à base de petit lait de vache, de chèvre ou de brebis.

→ La ricotta est d'origine [italienne](#) et elle aussi fabriquée à partir de petit lait de chèvre ou de brebis ou de lait vache!

→ Comme pour le bruccio, la brousse et la ricotta sont utilisés dans les plats sucrés ou salés!