

Cannoli siciliens



Expert



Assez cher



12 h 55 min

Ingrédients

8 personnes

Pour la pâte à cannoli :

Farine

350 g

Beurre

pommade
60 g

Oeuf

1

Sucre glace

50 g

Cacao en poudre

20 g

Cannelle moulue

1 pincée

Marsala

ou vin blanc moelleux
5 cl

Jus de citron

1 c. à soupe

Sel

1 pincée

Huile d'arachide

pour la friture

Pour la crème à la ricotta :**Ricotta**

1 kg

Sucre glace

160 g

Gousse de vanille

1

Sel

1 pincée

Pour la finition :**Écorce d'agrumes confite**

finement hachées

50 g

Chocolat blanc

(copeaux)

30 g

Pistache

hachées

50 g

Sucre glace

Ustensiles

Des moules tubes à cannoli**1 thermomètre de cuisson****1 emporte-pièce de 12 cm de ø**

Préparation de la recette

**Temps total : 12 h 55 min****Préparation : 45 min Cuisson : 10 min Repos : 12 h 0 min**

1. La veille, commencez cette **recette de cannoli siciliens** en mettant la

ricotta dans une mousseline posée sur une passoire dans un saladier. Laissez-la s'égoutter toute la nuit.

- 2. Préparez la pâte.** Mélangez tous les ingrédients (sauf l'huile) au robot muni de la feuille. Formez une boule, aplatissez-la, filmez-la et laissez-la reposer 2 h (ou la nuit entière) au frais.
- 3. Le lendemain,** étalez la pâte très finement (1 mm environ) au rouleau à pâtisserie. La pâte doit être très lisse et douce au toucher. Découpez des disques avec l'emporte-pièce, puis étalez-les à nouveau au rouleau pour leur donner une forme ovale. Enroulez chaque disque autour d'un moule à cannoli, sans trop les serrer. Humidifiez légèrement les extrémités de pâte et pressez pour les souder.
- 4. Faites chauffer le bain de friture à 180 °C.** Plongez-y les cannoli par deux. En quelques secondes ils vont gonfler puis dorer. Retirez-les avec une écumoire, égouttez-les sur du papier absorbant. Laissez-les refroidir avant de retirer délicatement les moules. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 5. Fouettez la ricotta avec le sucre glace, les graines de la vanille et le sel.** Au dernier moment, garnissez les cannoli de crème à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille. Décorez les extrémités d'écorces d'agrumes, de pistaches ou de copeaux de chocolat. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.