

Chaussons napolitains farcis de ricotta, semoule et zeste d'agrumes

VALÉRIE LHOMME

Cette gourmandise aux notes d'agrumes nous fait voyager jusqu'à Naples ! Les sfogliatelle frolle (avec une pâte feuilletée sucrée) n'ont en commun avec les sfogliatelle ricce que cette farce parfumée et elles ont l'avantage d'être plus simples à confectionner.

Temps de préparation : 45 min

Temps de repos : 2 h

Temps de cuisson : 35 min

Ustensile : coupe-pâte ou verre de 9 cm de diamètre

Ingrédients pour 12 gâteaux

Pour la pâte :

250 g de farine

100 g de sucre blond de canne

120 g de beurre froid

Le zeste râpé de ½ citron bio et de ½ orange bio

5 cl d'eau froide

1 pincée de sel

Pour la farce :

250 g de ricotta

70 g de semoule fine de blé dur bio

25 cl d'eau

80 g de sucre blond de canne

1 cuil. à soupe de sucre vanillé

2 pincées de cannelle

Le zeste râpé de 1 citron bio

Le zeste râpé de ½ orange bio

50 g d'orange confite et/ou cédrat confit

1 œuf + 1 jaune pour dorer

1 cuil. à soupe de sucre glace

1 pincée de sel

## La préparation

Préparer la pâte : mélanger le sucre et le sel avec une cuillère de farine, incorporer le beurre froid en petits morceaux avec le bout des doigts (ou au robot) jusqu'à obtenir de grosses miettes. Ajouter le zeste des agrumes, la farine et l'eau au fur et à mesure. Pétrir rapidement la pâte et former un pâton plat. L'envelopper dans du film alimentaire et le placer au moins 1 h au réfrigérateur (toute la nuit, c'est mieux !).

Préparer la farce : faire bouillir 25 cl d'eau avec le sel et verser la semoule en pluie en mélangeant sans arrêt avec un fouet, pour éviter les grumeaux. Puis mélanger avec une cuillère en bois pendant 3 min. Laisser refroidir.

Dans un saladier, bien mélanger la ricotta avec une spatule, ajouter le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste des agrumes, l'orange confite en petits cubes et petit à petit incorporer la semoule et l'œuf battu à la fourchette.

Travailler la pâte rapidement en lui donnant la forme d'un cylindre. Couper des morceaux (d'environ 50 g) et avec les mains former des boulettes. Les étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en forme ovale, sur 2 à 3 mm d'épaisseur.

Disposer 1 cuil. à soupe bombée de crème à la ricotta (30 g) au centre de chaque ovale, replier la pâte, souder les bords autour de la farce en pressant avec les doigts, éliminer les excédents de pâte avec un coupe-pâte ou un verre. Avec les restes de pâte, faire des chaussons supplémentaires.

Placer les chaussons au réfrigérateur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 1 h, ou toute une nuit sous un film alimentaire (on peut aussi les congeler).

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) (statique), badigeonner les chaussons de jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau. Les enfourner pendant 30 min environ. S'ils ont été congelés, les faire cuire 8 min de plus. Ils se dégustent tièdes ou à température ambiante, saupoudrés de sucre glace, et se conservent 1 à 2 jours au réfrigérateur.