

CANNOLI SICILIENS

Ingrédients pour 4 personnes

- Pour la pâte :
- 300 g de farine blanche
- 30 g de sucre
- 25 g de beurre
- 1 verre de Marsala sec
- 1 pincée de sel
- 1 œuf pour faire dorer
- 12 moules à cannoli
- Pour la farce :
- 300 g de Ricotta bien fraîche
- 150 g de sucre
- 50 g d'écorces d'orange confite coupée en lanières
- 50 g de chocolat amer
- 1 petit verre de rhum
- ½ sachet de vanille
- huile à frire



Réalisation

Cuisson 5 mn

Préparation

1. Préparez la pâte avec les ingrédients indiqués (à l'exception de l'œuf) qui devront être mélangés avec beaucoup d'énergie afin d'obtenir une pâte élastique et homogène. Formez une boule, couvrez-la avec une serviette et placez-la dans un lieu frais mais pas froid pendant environ une demi-heure.
2. Recommencez à travailler la pâte pendant quelques minutes puis faites-la reposer pendant une demi-heure avant de la pétrir une dernière fois. Étalez-la sur une très fine épaisseur. Coupez des carrés de dix centimètres de côté que vous badigeonnerez avec l'œuf battu. Enroulez les carrés de pâte sur les moules légèrement huilés en les roulant de travers d'un coin à l'autre. Appuyez bien sur la pâte afin qu'elle se soude aux points de jonction et faites-les frire dans une grande quantité d'huile bien chaude. Enroulez les carrés de pâte sur les moules légèrement huilés en les roulant de travers d'un coin à l'autre. Appuyez bien sur la pâte afin qu'elle se soude aux points de jonction et faites-les frire dans une grande quantité d'huile bien chaude.
3. Laissez-les refroidir complètement avant d'enlever les moules (cylindres) en effectuant cette opération très délicatement pour éviter de casser ou d'émietter les cannoli.
4. Tamisez la ricotta et mélangez-la avec le sucre, les écorces d'orange confite, le chocolat râpé, la vanille et le rhum.
5. Remplissez les cannoli avec cette farce et décorez les extrémités avec des morceaux de fruits confits.
6. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer les cannoli de sucre glace et ajouter à la farce des cerises confites coupées en morceaux ou alors vous pouvez les parsemer de pistache ou de noisette.