**CANNOLI SICILIENS**

Les **cannoli siciliens** sont un dessert traditionnel de Sicile, dont l’origine est liée à la fête de Carnaval, lors de laquelle ils étaient préparés. Aujourd’hui, le grand succès de ce dessert a amené les Siciliens, ainsi que tous les Italiens, à le consommer tout au long de l’année. A l’heure actuelle, les cannoli sont sans doute le dessert sicilien le plus connu en Italie. Ils sont préparés à partir d’un rouleau de pâte croquante farci avec une crème de ricotta, des pépites de chocolat et dés de courge confite (bien que ce dernier ingrédient soit de moins en moins employé). Enfin, les cannoli siciliens sont garnis avec des cerises et des oranges confites.

 **Préparation** : 60 MIN. **Cuisson** : 30 MIN

### **Ingrédients pour 8 personnes**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pour la pâte**– 250 g Farine – 50 Saindoux g– 2 Œufs – 30 ml Vinaigre de vin blanc – 30 g Sucre glace – 50 g amer en poudre Cacao – 1 petite cuillère Café – 1 petite cuillère Cannelle – 30 ml Vin Marsala – 1 petite cuillère Sel  | **Pour la farce**– 75 g de pépites Chocolat noir – 750 g Ricotta de brebis – 300 g Sucre  | **Pour la garniture**– 24 Cerises confites Sucre glace  | **Pour la friture de la pâte**Saindoux ou 1l d’Huile d’arachides  |

**Préparation des cannoli siciliens**

Laissez la ricotta de brebis s’égoutter au réfrigerateur jusqu’à ce qu’elle ait rendu toute son eau.

Dans un saladier, mettez la farine, le sel, la cannelle, le café, le cacao et le sucre glace. Ajoutez le saindoux, un œuf, et enfin le vinaigre mélangé au Marsala. Mélangez les ingrédients et pétrissez jusqu’à obtention d’une pâte élastique mais plutôt ferme. Ensuite, pétrissez la pâte pendant au moins 5 minutes sur votre plan de travail jusqu’à ce qu’elle soit homogène et lisse, puis couvrez-la d’un film transparent et laissez-la reposer une heure au réfrigérateur.

Pour préparer la farce, mettez la ricotta de brebis dans un saladier avec le sucre. Mélangez les ingrédients, puis couvrez avec du film transparent et mettez une heure au réfrigérateur. Une fois le temps écoulé, passez la ricotta au chinois en la pressant à l’aide d’une spatule. Vous obtiendrez ainsi une crème très lisse, à laquelle vous ajouterez les pépites de chocolat. Conservez la crème de ricotta au réfrigérateur dans un saladier tojours couvert.

Prenez la pâte des cannoli et étalez-la sur le plan de travail à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, pour obtenir une feuille de 1-2 mm d’épaisseur. Découpez 24 cercles, puis étirez-les légèrement pour qu’ils deviennent ovales. Ensuite, après avoir étalé du blanc d’œuf sur chaque extrémité, pour qu’elles se collent entre elles une fois superposées, enroulez chaque morceau de pâte autour d’un emporte-pièce en inox en forme de cylindre,

Faites fondre le saindoux dans une petite casserole, où vous ferez frire tous les cannoli sans les retirer des moules. La cuisson ne dure qu’une minute environ. Lorsque les cannoli sont bien dorés, disposez-les sur du papier absorbant, laissez refroidir, puis ôtez les emporte-pièces.

Remplissez les cannoli avec la crème de ricotta que vous aurez mis dans une poche à douille. Garnissez les cannoli en posant une demi-cerise confite sur chaque extrémité, saupoudrez de sucre glace et servez.

**Conseils**

Il est préférable de remplir les cannoli juste avant de les servir. En effet, s’ils sont préparés avec trop d’avance, la crème à l’intérieur des cannoli rende la pâte moins croquante. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des dés de courge confite, comme le prévoit la recette traditionnelle. Il en va de même pour le saindoux, qui peut être remplacé par de l’huile pour friture