

Les spécialités siciliennes

Sfincia di San Giuseppe (beignets à la crème de ricotta)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Pour la pâte à choux

- 13 cl (130 g) d'eau
- 70 g de farine
- 40 g de saindoux ou de beurre
- 2 œufs entiers un peu gros (120 g)
- 1 pince de sel
- 1 càc (cuillère à café) de sucre

Pour la crème à la ricotta et la friture

- 220 g de ricotta fraîche de brebis (si on utilise la ricotta industrielle beaucoup moins goûteuse il faut l'égoutter une heure car très aqueuse)
- 80 g de sucre semoule (ou glace)
- 20 g de chocolat noir ou au lait concassés ou en pépites (de qualité)
- 20 g de écorces d'oranges confites
- huile pour le bain de friture (arachide...) ou de saindoux (il en faudra au moins 300 g)



1. Préparer la crème à la ricotta (même plusieurs heures à l'avance ou la veille). Mélanger la ricotta avec le sucre puis ajouter le chocolat et l'orange. Couvrir de film alimentaire et garder au frais.

2. Préparer la pâte à choux. Dans une casserole, verser l'eau, ajouter le beurre, le sel et le sucre puis porter à frémissement. Y verser la farine et mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il se forme une pâte moelleuse qui se détache des parois (l'eau devra en partie s'évaporer). Verser cette pâte dans le saladier et la laisser tiédir. Incorporer ensuite (à l'aide d'une spatule ou avec le crochet plat du robot) un œuf à la fois en ayant soin d'attendre que le précédent soit absorbé avant d'ajouter le deuxième. On doit obtenir une sorte de crème jaune et souple qui se soulève et retombe doucement.

3. Chauffer l'huile ou le saindoux à 170°C (en y ajoutant un morceau de pain des petites bulles doivent se former) dans une casserole profonde à 10 cm de hauteur. Il est important que l'huile ne fume pas. À l'aide de deux cuillères à soupes (ou une poche à douille lisse) former une sorte de choux de la grosseur d'une noix (on en obtient 6 à 8) En plonger 4 morceaux à la fois et laisser frire à feu moyen au moins une dizaine de minutes, en ayant soin de bien arroser les choux (qui ont

tendance à rester en surface, ils sont légers) d'huile avec une cuillère. Il vous colorer (ne pas faire trop dorer), gonfler voir doubler de volume. Les égoutter avec une écumoire puis les poser sur du papier absorbant. Procéder de même avec le reste de pâte.

4. Couper en deux les choux (ils auront une forme un peu aléatoire (voir tordue), c'est normal, à moins d'être très méticuleux et utiliser une poche à douille ;-), farcir avec un peu de crème de ricotta puis couvrir encore avec un peu de crème.

Servir tiède (à tomber mais on sent plus la friture ;-)) ou à température ambiante. Ils se gardent bien jusqu'au lendemain.