

Les spécialités siciliennes

Cannoli siciliani

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte

- ✓ Farine – 250 g
- ✓ Saindoux – 50 g
- ✓ Œufs – 2
- ✓ Vinaigre de vin blanc – 30 ml
- ✓ Sucre glace – 30 g
- ✓ Cacao – 50 g amer en poudre
- ✓ Café – 1 petite cuillère
- ✓ Cannelle – 1 petite cuillère
- ✓ Vin Marsala – 30 ml
- ✓ Sel – 1 petite cuillère

Pour la farce

- ✓ Chocolat noir – 75 g de pépites
- ✓ Ricotta de brebis – 750 g
- ✓ Sucre – 300 g

Pour la garniture

- ✓ Cerises – confites 24
- ✓ Sucre glace

Pour la friture de la pâte

- ✓ Saindoux ou 1l d'Huile d'arachides



Laissez la ricotta de brebis s'égoutter au réfrigérateur 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 toujours 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.

Petite curiosité : L'origine de cannolo, qui signifie « petit tube », vient du latin canna, qui signifie « roseau ». La recette est probablement liée à la fête de Carnaval, lors de laquelle ils étaient préparés, mais de nos jours on peut le déguster toute l'année. Les cannoli sont sans doute le dessert sicilien le plus connu en Italie.