

Cannoli à la sicilienne, au chocolat ou à la pistache

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

Pour la pâte :

200 grammes de farine
30 grammes de sucre
1 cuillerée à thé de cacao en poudre
1⁄4 cuillerée à thé cannelle
1⁄4 cuillerée à thé sel
30 grammes de beurre
5 grammes de marsala (vin fortifié)
1 œuf
1 blanc d’œuf (battu)

Pour la garniture :

375 grammes de ricotta (égouttée dans un tamis)
375 grammes de mascarpone
100 grammes de sucre impalpable
1 orange (le zeste râp)
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Pour garnir :

100 grammes de pistaches
1 tasse de pépites de chocolat (ou de chocolat râpé)

Méthode de préparation

1. **Mélangez la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle et le sel. Ajoutez le beurre, le marsala et l'œuf et pétrissez pour obtenir une pâte. Pétrissez à la main ou au robot ménager (en utilisant le crochet à pâte) pendant 10 minutes. La pâte doit être assez ferme. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.**

2. **Chauffez la friteuse à 180 °C. Étalez la pâte finement, sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Utilisez de préférence une machine à pâtes ou un rouleau à pâtisserie. Découpez des disques de 10 cm de diamètre. Étalez le restant de la pâte et continuez à découper des disques.**

3. **Enroulez les disques de pâte autour de tubes métalliques (14 cm de long et 2 cm de diamètre). Utilisez du blanc d'œuf pour les sceller. Faites-les dorer à la friteuse pendant 3 à 5 minutes. Retirez les petits tubes métalliques et laissez les cannolis égoutter sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec tous les disques de pâte.**

4. **Dans un récipient, fouettez la ricotta, le mascarpone et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le zeste d'orange râpé et l'extrait de vanille. Versez ce mélange dans une poche à douille. Fourrez les petits tubes de pâte avec ce mélange.**

5. **Saupoudrez les extrémités de pistaches grossièrement hachées ou de pépites de chocolat.**