

Cannoli



Temps: <60 min

INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

60 g de pignons de pin, torréfiés

300 g de chocolat de couverture blanc, haché finement

Sucre glace à saupoudrer

Pâte à cannoli

330 g de farine fleur, et de la farine en supplément

80 g de beurre mou

1 œuf

2 jaunes d'œufs

100 ml de marsala ou de grappa

1 œuf supplémentaire pour badigeonner la pâte, battu

Huile végétale pour la friture

Mousse de ricotta

250 g de ricotta, égouttée

100 ml de crème entière

50 ml de lait

1 citron bio, le zeste finement râpé

1 branche de romarin, uniquement les aiguilles

15 g de miel

½ gousse de vanille, évidée

1 feuille de gélatine, ramollie 5 min dans de l'eau froide

100 g de pistaches hachées

30 moules à cannoli

PRÉPARATION

PRÉPARER LA PÂTE À CANNOLI

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre et une pincée de sel et frotter l'ensemble entre ses mains jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse, puis pétrir la pâte au robot à l'aide du crochet pétrisseur. Ajouter l'œuf, les jaunes d'œufs, le marsala ou la grappa et continuer à pétrir. Enrober la pâte dans du film plastique et la mettre au réfrigérateur toute une nuit.

LAMINER LA PÂTE

Partager la pâte réfrigérée en deux, en veillant à ne pas l'étirer. Saupoudrer les deux moitiés de pâte de farine. Laminer chaque moitié à la machine à pâte, en commençant par le réglage le plus large. Ensuite, régler peu à peu le lamineur de façon à obtenir des feuilles de pâte de 1 - 1,5 mm d'épaisseur.

LAISSER RAFFERMIR LES FEUILLES DE PÂTE

Empiler une feuille de pâte après l'autre en les séparant à chaque fois avec du papier sulfurisé. Recouvrir celle du dessus d'un linge de cuisine. Laisser raffermir les feuilles de pâte empilées env. 30 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 120 °C

CARAMÉLISER LE CHOCOLAT DE COUVERTURE

Chemiser une deuxième plaque de papier sulfurisé. Répartir régulièrement le chocolat de couverture dessus et enfourner. En remuant de temps à autre, torréfier la couverture env. 25 - 35 min jusqu'à ce qu'elle soit fondue, jaune doré et caramélisée. Laisser refroidir et hacher finement.

Dans une friteuse ou une grande casserole, porter l'huile à 170 °C.

FORMER LES CANNOLI

Dans les feuilles de pâte, découper env. 30 triangles avec une base arrondie. Pour ce faire, commencer par découper vers le haut une ligne ronde à l'emporte-pièce de Ø 9 cm, puis découper au couteau un triangle vers le bas. Enrouler les pièces de pâte découpées sur les moules à cannoli bien huilés, en commençant par l'extrémité large et arrondie et en terminant en bas par la pointe. Ne pas enrouler la pointe elle-même, mais la laisser pendre. Badigeonner les points de fixation à l'œuf et presser pour fermer. Il est important qu'il n'y ait absolument pas d'œuf sur les moules, sinon ça va coller.

Cannoli

FRIRE LES CANNOLI

Frire 3 ou 4 moules de pâte à la fois pendant 1 - 2 min jusqu'à ce que la pâte brunisse et que des bulles se forment à la surface. Sortir les cannoli de l'huile, les tenir fermement avec un linge de cuisine et les laisser égoutter prudemment. Démouler précautionneusement les cannoli encore chauds. Les poser sur du papier absorbant.

PRÉPARER LA MOUSSE À LA RICOTTA

Dans une casserole, laisser mijoter à feu doux le lait, le zeste de citron, le romarin, le miel et la vanille. Retirer du feu. Essorer l'eau de la gélatine, ajouter celle-ci et la dissoudre en remuant. Laisser refroidir à température ambiante, env. 10 min.

Dans un robot de cuisine, battre la ricotta jusqu'à ce qu'elle soit lisse et pendant ce temps, battre la crème dans un bol jusqu'à obtention de pointes molles.

Dès que le mélange de lait est refroidi, l'ajouter à la ricotta et mélanger précautionneusement le tout. Incorporer la crème fouettée et 200 g de chocolat blanc grillé. Mettre la mousse de ricotta dans une poche à douille, en utilisant une douille large sans décoration.

FOURRER LES CANNOLI

Injecter la mousse par les deux côtés dans les cannoli. Napper les deux extrémités des restes de chocolat blanc grillé, puis saupoudrer de pistaches et de sucre glace.

Les cannoli fourrés se conservent 2 jours au frais, dans un récipient hermétique.