

# Cannoli |

## Recette pour 24 cannoli



### Description

Un dessert classique de la Sicile, gourmand et croquant!

### L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter toute sorte d'extra dans votre farce, noix, fruits confits, pépites de chocolat.

### Ingrédients

#### Pâte

- 40 Gr Sucre
- 40 Gr Beurre
- 220 Gr Farine
- 90 Gr Vin blanc
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue

#### Farce

- 400 Gr Ricotta
- 375 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 2 Pièce(s) Orange
- 150 Gr Sucre

#### Finition

- 1 Poignée(s) Pistaches
- 1 Poignée(s) Pépites de chocolat

### Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **0 F°**

#### Pâte à cannoli

Préchauffez votre friteuse à 360°F.

Clarifiez l'oeuf. Gardez le jaune et le blanc, nous les utiliserons tous les deux.

A l'aide d'un robot coupe ou à la main, mélangez le sucre, la farine et la cannelle.

Ajoutez ensuite le beurre, le jaune d'oeuf. Mélangez à nouveau.

Pendant que le robot fonctionne, ajoutez le vin. Cela va former une pâte plus ou moins consistante. N'insistez pas trop si vous utilisez un robot car il faudra pétrir un peu à la main de toute façon, vous pourriez l'endommager.

Si vous faites la pâte à la main, versez le vin en plusieurs fois, en mélangeant un peu à chaque fois.

Une fois la pâte homogène, enveloppez la de film plastique et laissez la reposer 1h.

### Farce

Zestez l'orange à l'aide d'une râpe.

A l'aide d'un fouet ou d'un robot mixeur, montez votre crème.

Dans un autre bol, mélangez la ricotta, le sucre, la vanille et les zestes d'orange.

Incorporez délicatement votre crème fouettée au mix de ricotta à l'aide d'une maryse.

Conservez le tout filmé au réfrigérateur.

Hachez grossièrement les pistaches.

### Cuisson des cannoli

Battez légèrement votre blanc d'oeuf pour le liquéfier.

Roulez votre cannoli pour former un boudin large comme une pièce de 2\$. Découpez au couteau un disque d'environ 1/2 pouce. Couvrez le reste du boudin avec le film plastique pour ne pas qu'il sèche.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez votre disque de pâte (légèrement fariné) pour obtenir une épaisseur d' 1/16".

Déposez votre tube à cannoli au milieu, rabattez une moitié et badigeonnez (à l'aide d'un pinceau) d'un peu de blanc d'oeuf. Rabattez l'autre moitié ou roulez votre tube sur l'autre moitié pour coller les deux extrémités.

Plongez votre tube dans l'huile chaude jusqu'à une belle coloration dorée. Sortez le et posez votre cannolo sur une grille (la poser sur un papier absorbant n'est pas idéal dans cette situation). Répétez l'opération jusqu'à ne plus avoir de pâte.

Quand les cannoli ont refroidi, enlevez les tubes délicatement.

### Finition

Mettez votre farce dans une poche pâtissière et remplissez vos cannoli.

Trempez chaque extrémité dans les pistaches hachées et/ou les pépites de chocolat.

Bon appétit!

**Bon appétit!**