

# Cannolis (la recette traditionnelle)



Cuisine  
Italienne



12 pièces



45 mn



35 mn

## Ingrédients

Pour la pâte :

- 4 oeufs
- 800 g de farine
- 150 g de saindoux
- 75 g de sucre
- huile
- 10 cl de muscat ou vin blanc

Pour la garniture :

- 250 g de ricotta
- 25 cl de sucre en poudre
- 1 pincée de sel, 1 pincée de vanille
- 30 g de chocolat noir râpé
- 60 ml d'écorces confites



## Préparation

Disposez la farine sur un plan de travail et creusez, au centre, une fontaine. Mettez le saindoux, le sucre, le muscat et les oeufs. Pétrissez bien le tout afin d'obtenir une pâte assez consistante. Faites reposer la pâte environ 1 heure.

Étalez la pâte finement avec le rouleau à pâtisserie et coupez des disques de 10 cm de diamètre. Enroulez ces disques de pâte sur des tubes de 12 cm de long, graissés avec l'huile. Chauffez une bonne quantité d'huile dans une friteuse et plongez-y les cylindres garnis de pâte que vous retirerez dès qu'ils seront dorés. Retirez délicatement le cylindre sans vous brûler ! Égouttez-les sur du papier absorbant. Attention : Il ne faut pas laisser les cannolis refroidir sur les cylindres sinon il sera difficile de les enlever.

Fouettez la ricotta avec le sucre en poudre. Lorsque le mélange devient léger, ajoutez-y le chocolat râpé avec les écorces coupées en morceaux. Farcissez les cannolis avec la crème de ricotta, à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrez de sucre glace.

## Astuces de chef



- Pâtisserie originaire de Sicile, elle était autrefois cuisinée uniquement pendant la période du carnaval.
- Les puristes n'acceptent que des cannolis remplis au dernier moment, car l'eau contenue dans la ricotta est absorbée par la croûte et leur fait perdre leur croquant. Afin d'éviter ce phénomène, vous pouvez faire couler du chocolat fondu à l'intérieur du cannolo avant de le garnir.