



## La Cucina Italiana



Photo : lacuisineitalienne.fr

### Ingrédients

Pour 8 cannoli :

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 œuf
- 8 cylindres à cannoli

#### Garniture 1:

- 250g de ricotta
- 12,5 cl de crème fleurette montée
- 50g de sucre glace
- 40g d'écorces d'orange confites
- 1 cas de chocolat amer
- 15 ml de rhum

#### Variante : garniture 2

- 250g de mascarpone
- 12,5cl de crème fleurette
- 20g de sucre glace
- 1 gousse vanille
- 40g d'écorces d'oranges confites
- Amandes ou Pistaches concassées pour décorer

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 min

### CANNOLI SICILIANI Cannoli à la Sicilienne

Les cannoli sont un dessert traditionnel sicilien, initialement préparé lors des fêtes de carnaval, et maintenant répandu dans toute l'Italie tout au long de l'année

Le croustillant de la croûte contraste délicieusement avec la garniture onctueuse à base de ricotta, de chocolat et de fruits confits.

### Recette

- Couper la pâte en lanières de 2cm (ou en carrés de 10 cm).
- Huiler les cylindres à l'aide d'un pinceau.
- Enrouler les lanières (ou les carrés) sur les cylindres.
- Badigeonner de jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.
- Déposer les cannoli dans un plat allant au four.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Faire cuire 15mn au four.
- Préparer la ou les garnitures :
- Mélanger la ricotta et les ingrédients de la garniture 1.
- Mélanger le mascarpone et les ingrédients de la garniture 2.
- Laisser refroidir les cannoli lorsqu'ils sont cuits, puis les démouler.
- Remplir les cannoli avec la ou les garnitures à l'aide d'une poche à douille.
- Passer les extrémités dans les amandes ou pistaches concassées.
- Tenir au frais (pas au réfrigérateur).

Notes personnelles :