

CANNOLI A LA PISTACHE

Pour 8 personnes

Temps : 25 minutes Préparation 20 minutes Cuisson : 5 minutes

Ingrédients pour la pâte :

260 g de farine
30 g de beurre
20 g de sucre
50 ml de marsala ou de vin blanc
1 gros œuf
1c à c de cannelle en poudre
1 pincée de sel

Ingrédients pour la crème de pistache :

500 g Ricotta
30g pâte à pistache
1 cuillère à soupe d'arôme de pistache
70 g de pistaches concassées
20 g sucre glace

Préparation de la pâte :

Dans le robot, verser la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Mélanger le tout., puis ajouter le beurre mou, l'œuf et le marsala. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit amalgamée. Réserver env 1 heure au réfrigérateur.

Préparation de la crème de pistache :

Egoutter la ricotta pour qu'elle soit bien sèche. La mélanger ensuite avec le sucre et la pâte à pistache. La masser, puis laisser reposer au frais pendant 30 min.

Ajouter la moitié des pistaches hachées dans la crème.

Garnissage et finition :

Etaler la pâte sur un plan de travail avec du sucre glace jusqu'à env 3 à 5 mm d'épaisseur.

Faire des ronds avec un emporte-pièces de 9 cm de diamètre.

Etaler chaque cercle encore un peu pour donner une forme ovale et afin d'obtenir une pâte bien fine. Graisser les cylindres métalliques. Mettre un cylindre métallique sur la pâte, humidifier un côté de la pâte, rabattre la première moitié sur le cylindre puis l'autre moitié sur la pâte sans trop serrer. **Bien souder** les deux bords.

Faire frire les cylindres dans une huile à 160°, retourner les cylindres pour qu'ils soient dorées sur tous les côtés.

Réserver sur du papier absorbant, retirer délicatement les cylindres en inox le plus tôt possible. Lorsque tous les Cannoli sont refroidis, incorporer grâce à une poche à douille, la crème à la pistache.

Pour la décoration, vous pouvez tremper les bouts des gâteaux dans les pistaches concassées.

Saupoudrer de sucre glace.

