



BISCUITS SICILIENS À LA RICOTTA



Pour une dizaine de biscuits : 125g de farine de blé dur, 125g de farine T55, 70g + 30g de sucre, 100g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, 150g de ricotta, 1cc rase de poudre de café, 4cc d'eau bien froide, 1 pointe de cardamome finement broyée, sucre glace pour la finition.

Dans le bol du robot équipé de la feuille ou plus simplement dans un saladier, sabler les farines, 70g de sucre et le beurre. Ajouter les jaunes, puis une à une les cuillères d'eau froide. Former une boule, l'aplatir légèrement la filmer et la laisser reposer au réfrigérateur minimum 1 heure. Pendant ce temps préparer la garniture. Mélanger la ricotta avec 30g de sucre le café lyophilisé et la cardamome pour obtenir une sorte de crème lisse. Étaler la pâte sur 1cm d'épaisseur et détailler des rectangles d'environ 5cm x 10 cm. Déposer 1cc de crème à la ricotta au centre, recouvrir de pâte puis à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm découper les biscuits. Enfourner 15min à 180°. Poudrer de sucre glace avant de déguster.