



## LES CANNOLI



Pour une trentaine de cannoli

**La pâte à cannoli** : 75g de sucre, 75g de beurre, 2g de cannelle, 440g de farine, 175g de vin blanc sec, 25g de jaunes d'œufs.

Dans la cuve du batteur crémer le beurre pommade et le sucre ajouter la cannelle, la farine puis le vin blanc. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Réserver.

**La crème ricotta pistache** : 395g de ricotta, 395g de crème au mascarpone, 190g de pâte de pistache, 25g de kirsch.

Prélever une petite partie de la ricotta et la mélanger à la pâte de pistache. Monter la crème au mascarpone puis l'ajouter à la ricotta.

**La compotée de fraise** : 330g de purée de fraise, 50g de sucre semoule, 25g de glucose, 20g de sucre + 5 g de pectine, 40g de jus de citron. Mélanger 20g de sucre et 5g de pectine. Chauffer la purée de fraises avec les 50g de sucre et le glucose, ajouter le mélange sucre pectine aux environs de 40°, porter à ébullition et ajouter hors du feu le jus de citron. Laisser refroidir au réfrigérateur.

**La cuisson** : huile de friture, framboises, pistaches hachées, sucre glace, laminoir à pâte si possible, tubes à cannoli 2cm x 10cm. Prélever de petits morceaux de pâte de la taille d'une clémentine, les abaisser un peu au rouleau puis les passer plusieurs fois au laminoir à pâte pour obtenir une épaisseur de 1.5mm. Détailler 30 disques de 9cm de diamètre. Chauffer l'huile à 180°. Graisser soigneusement les tubes métalliques. Enrouler la pâte autour du cylindre et la souder à l'eau ou au jaune d'œuf. Cuire en maintenant la température de l'huile à 180°. Retourner une fois en cours de cuisson pour avoir une dorure

régulière. Débarrasser sur du papier absorbant et laisser refroidir minimum 20min avant de garnir.

**La finition** : poche, douille cannelée, framboises fraîches, sucre glace, pistaches vertes concassées.

Au centre du cannolo mettre un peu de compotée de fraises -2cm- à l'aide d'une poche avec ou sans douille. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée remplir chaque côté avec la crème ricotta pistache. Terminer avec 1/2 framboise à chaque extrémité, ajouter les pistaches hachées et poudrer de sucre glace.

La cuisine de Mercotte©2017  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)