



LES SFOGLIATELLE



La pâte à sfogliatelle : 500g de farine T55, 3g de sel, 180g d'eau, 20g de miel neutre, 250g de beurre.

Dans la cuve du robot, pétrir à la feuille (le fouet plat), la farine, le sel, l'eau et le miel, 4min vitesse 2, puis finir de pétrir à la main. Diviser la pâte en 4. La filmer et la réserver au frais 30min. Etaler la pâte au rouleau sur 1cm. La passer au laminoir taille 1 pour obtenir une pâte très fine et l'enrouler autour d'un rouleau à pâtisserie. Poser le rouleau sur deux bols de chaque côté. Tirer la pâte des deux côtés pour l'affiner et la détendre un maximum. Etaler le beurre fondu et rouler au fur et à mesure pour former un rouleau en collant les 4 pâtes les unes aux autres. Couper des rondelles de 1cm dans le rouleau.

La garniture ricotta-orange : 150g de semoule blé dur extra fine, 550g de lait entier, 500g de ricotta, 100g d'œufs entiers, 70g de sucre, 1 citron jaune, 1 orange, 2g de cannelle, 10g de levure chimique.

Dans une casserole porter le lait à ébullition. Ajouter la semoule, bien mélanger et cuire jusqu'à épaississement. Mettre cet appareil dans la cuve du robot équipé de la feuille. Ajouter la ricotta, les œufs, le sucre, les zestes de citron jaune, les zestes d'orange, la cannelle et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la levure chimique et mélanger encore.

La crème à l'orange : 200g de purée d'orange, 50g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 20g de fécule de maïs, 20g de beurre.

Dans une casserole, chauffer la purée d'orange et la moitié du sucre. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la maïzena. Verser un tiers du mélange chaud dans le mélange précédent en mélangeant. Remettre le tout à cuire dans la casserole à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais.

La compotée d'oranges sanguines : 4 oranges sanguines, 40g de sucre, 2g de pectine NH, 2g de gélatine, 100g de sucre glace.

Hydrater la feuille de gélatine dans de l'eau très froide. Peler à vif les oranges sanguines et récupérer 400g de suprêmes. Les chauffer dans une casserole. Mélanger le sucre et la pectine, l'ajouter dans la casserole, porter à ébullition et cuire en fouettant pendant 2min. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Débarrasser et réserver au frais.

La cuisson : étaler les rondelles à la main pour former une cavité et la garnir avec le mélange ricotta-orange. Refermer légèrement la pâte. Enfourner 10 Sfogliatelle à 180° chaleur tournante pendant 20-25min. Les laisser refroidir.

Lorsque les sfogliatelle sont cuits et refroidis, former un petit trou au couteau à l'arrière et le garnir de compotée orange sanguine. Retourner le sfogliatelle et former une entaille sur le côté le plus large en retirant délicatement un peu de pâte. Remplir cette entaille de crème à l'orange. Saupoudrer de sucre glace.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>