

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Les cannoli siciliens



Michele Parisi

Version française réalisée par Michele Parisi



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

Son histoire

Le cannolo existe depuis l'Antiquité. Cicéron en parle dans l'un de ses textes mais sa forme était différente.

Ceux que nous connaissons aujourd'hui sont nés quelques siècles plus tard dans les couvents de [Caltanissetta](#) en Sicile où, pendant la domination arabe, les femmes des émirs sarrasins les préparaient en attendant l'arrivée de leur mari.

Au départ, les cannoli siciliens étaient servis à l'occasion du Carnaval mais désormais, pour notre bonheur, on en trouve toute l'année.

Le mot cannolo viendrait du mot "canne" parce qu'à l'origine la pâte était enroulée autour d'une canne avant d'être frite. Cannolo signifie aussi « robinet » en sicilien. Il semblerait qu'avec une touche d'ironie, on offrait un robinet spécial qui ne fournissait pas de l'eau mais de la délicieuse ricotta de brebis.

La qualité de la ricotta est pour beaucoup dans la réussite d'un bon cannolo. C'est au printemps, quand elle est fraîche et un peu égouttée qu'elle est la plus savoureuse. La pâte du cannolo doit aussi être légère, souple et facile à travailler. Elle se caractérise aussi par la présence de vin de Marsala dans sa composition. Cette pâte peut être congelée mais doit être lentement décongelée.

La recette



Nombre de personnes : 20 cannoli

Difficulté : difficile

Temps : 1 h (45 min de préparation + 15 min de cuisson)

Budget : moyen

Calories : environ 200 par cannolo

Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincé de sel
- 30 g de sucre
- 10 cl de vin Marsala fine (sec)
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 2 litres d'huile d'arachide
- 750 g de ricotta fraîche (de brebis de préférence)
- 150 g de sucre glace
- 70 g de chocolat noir haché
- 50 g d'oranges confites en bâtonnets
- 50 g de pistaches nature épelées



La préparation :

(1) Versez la farine, le sucre, le sel et le cacao dans un robot de cuisine.



(2) Versez le vin Marsala, un blanc d'oeuf et le beurre fondu et tiédi.



(3) Pétrissez pendant 5 minutes. Ensuite, enveloppez avec du film alimentaire et laissez reposer à température ambiante.



(4) Maintenant on passe à la préparation de la crème. Tamisez la ricotta 2 fois pour la rendre crémeuse



(5) Ajoutez le sucre glace et mélangez



(6) Coupez les oranges confites en petits dés.
(7) Incorporez-les dans la crème, ainsi que le chocolat noir et la moitié des pistaches.
(8) Mélangez et réservez au réfrigérateur



(9) A la main ou à l'aide d'une machine à pâtes, étalez finement la pâte (1-2 mm)



(10) Découpez des cercles de 10-12 cm de diamètre



- (11) Enroulez chaque cercle autour d'un moule à cannoli.
(12) Superposez les extrémités et ...
(13) collez-les avec du blanc d'œuf.



- (14) Faites frire les cannoli dans une casserole remplie d'huile de friture à 170°.



- (15) Retournez-les avec une écumoire.
(16) Quand ils seront dorés, égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant.



- (17) A l'aide d'une poche à douille, fourrez les cannoli juste avant de les déguster. Si vous les fourrez avant, la pâte va ramollir.



- (18) Décorez avec des bâtonnets d'oranges confits et des pistaches hachées grossièrement. Vos cannoli sont prêts...

BON APPÉTIT !

