



La « cassata » sicilienne



Paola Marino

Version française réalisée par Paola Marino



La cassata siciliana : ses origines

La “cassata sicilienne” comme son nom l’indique est un gâteau d’origine sicilienne. Son nom dérive soit de l’arabe et signifie “boule” soit du latin et signifie “fromage”.

Il en existe de nombreuses variétés. Certaines prévoient des ingrédients supplémentaires comme les pistaches, les pignons et la cannelle.

- La “palermitana” (ville de Palermo) qui est la plus diffusée
- La “messinese” (ville de Messina)
- La “catanese” (ville de Catania)
- La “nissena” (ville de Caltanissetta)

Les origines de la “cassata” remontent entre le IX^{ème} et XI^{ème} siècle pendant la domination arabe en Sicile. En effet, les Arabes avaient introduit la culture de la canne à sucre, du citron, du cédrat, de l’orange, de la mandarine et des amandes.

En ce qui concerne le dernier ingrédient de la recette (la ricotta), c’est du fromage frais de brebis qui était produit en Sicile depuis l’époque préhistorique.

Voilà les ingrédients de la recette qui, à l’origine, était un gâteau de pâte sablée farci de ricotta.

Pendant la domination des Normands, à Palerme, dans le Couvent de la Martorana, les religieuses, à l’occasion de la fête de Pâques, préparaient la “pasta reale”, c’est-à-dire, une pâte de farine d’amandes et sucre, colorée par des herbes qui a remplacé la pâte sablée d’origine.

La décoration à base de fruits confits a été introduite en 1873, à l’occasion d’une manifestation à Vienne.

La recette

Les ingrédients

Pour la pâte génoise:

- 5 œufs à température ambiante
- 160 g de sucre
- 160 g de farine
- une noix de beurre



Pour la ricotta:

- 700 g de ricotta
- 180 g de sucre
- 60 g de granulés de chocolat.



Pour la pâte d'amandes :

- 150 g de farine d'amandes
- 125 g de sucre
- 50 ml d'eau



Pour la garniture:

- 300 g sucre glace
- eau en quantité suffisante
- les fruits et le potiron confits:



La préparation:

1. Placez les œufs dans le bol d'un batteur sur pied, ajoutez le sucre et montez le mélange à haute vitesse jusqu'à ce qu'il augmente de volume.



2. En attendant, tamisez la farine.



3. Lorsque le mélange est prêt, ajoutez la farine tamisée et mélangez lentement avec un mouvement de bas en haut.



4. Versez la pâte génoise dans un moule à gâteau fariné



5. Cuire à 180 C° durant 20 minutes.



Quand la pâte génoise est cuite sortez-la du four.

6. En attendant, mélangez la ricotta avec le sucre et les granulés de chocolat ...

et préparez la pâte d'amandes.



7. Pour préparer la pâte d'amande :
cuisez le sucre et l'eau à feu doux,
portez le mélange à 121 C°
(utilisez le thermomètre de cuisine),



8. versez ensuite la farine d'amandes et
laissez refroidir.



9. Quand le mélange est
devenu tiède, ajoutez le
colorant alimentaire ...



10. et en mélangeant
formez un rectangle ...



11. et le mettre comme
bord du moule à gâteau



12. Couper la pâte génoise
en fines tranches



13. Disposez les tranches sur le pourtour puis ...
14. remplissez le centre avec la ricotta et les restes de génoise



15. Laissez reposer une nuitée dans le frigo.

16. Le lendemain, renversez le gâteau sur un plateau à "cassata" et préparez le glaçage.

17. Chauffez le sucre glace et l'eau sans les faire
bouillir et versez le mélange sur le gâteau.



18. Décorez le gâteau avec les fruits
et le potiron confits.

