



Petits gâteaux

Cassatelles siciliennes



2h20

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h

REPOS

367

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte

200 g **Farine**
25 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Sucre semoule**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 verre(s) **Eau**

Ingrédients pour la farce

200 g **Ricotta**
100 g **Sucre semoule**
70 g **Chocolat noir**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour la cuisson

50 cl **Huile de tournesol**
2 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en morceaux et le faire ramollir.
- 2 Mettre la farine dans un cul de poule et creuser un puit. Râper le zeste du citron.
- 3 Mettre au centre l'oeuf, le sucre, le sel, le zeste râpé du citron et les morceaux de beurre.
- 4 Du bout des doigts, mélanger rapidement tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse.
- 5 Peu à peu, ajouter l'eau pour rendre la pâte plus élastique et continuer à la pétrir.
- 6 Former une boule avec la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Mettre la ricotta et le sucre dans un cul de poule.
- 2 A l'aide d'une spatule, travailler la ricotta et le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse. Râper le zeste du citron.
- 3 Ajouter la cannelle en poudre et le zeste de citron râpé, mélanger.

- 4 A l'aide d'un couteau, réduire le chocolat en morceaux et les ajouter à la farce.
- 5 Mélanger et faire reposer la farce pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation des cassatelles

- 1 Étaler la pâte avec une rouleau, elle doit être très fine.
- 2 Fariner le plan de travail. Si la pâte colle au rouleau, ne pas hésiter à fariner légèrement ce dernier.
- 3 Avec un emporte pièces (ou une tasse) couper des disques d'environ 10 centimètres de diamètre.
- 4 Déposer 1 cuillère à café de farce sur chaque disque.
- 5 Replier pour former une sorte de demi-lune.
- 6 Bien souder les bords en appuyant avec les doigts ou avec une fourchette.
- 7 Faire attention à bien souder les demi-lunes, pour empêcher la farce de sortir lors de la cuisson.
- 8 Une fois toutes les demi-lunes préparées, faire chauffer l'huile dans une poêle.
- 9 Frir les demi-lunes petit à petit jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée.
- 10 Égoutter les cassatelles frites sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

Étape 4

Dressage

- 1 Transférer les cassatelles dans un plat de service, les saupoudrer de sucre glace.
- 2 Les servir chaudes ou tièdes.