Petits gâteaux

Cassatelles siciliennes

2h20	1h10	10 min	1h	367
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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. Frire 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.