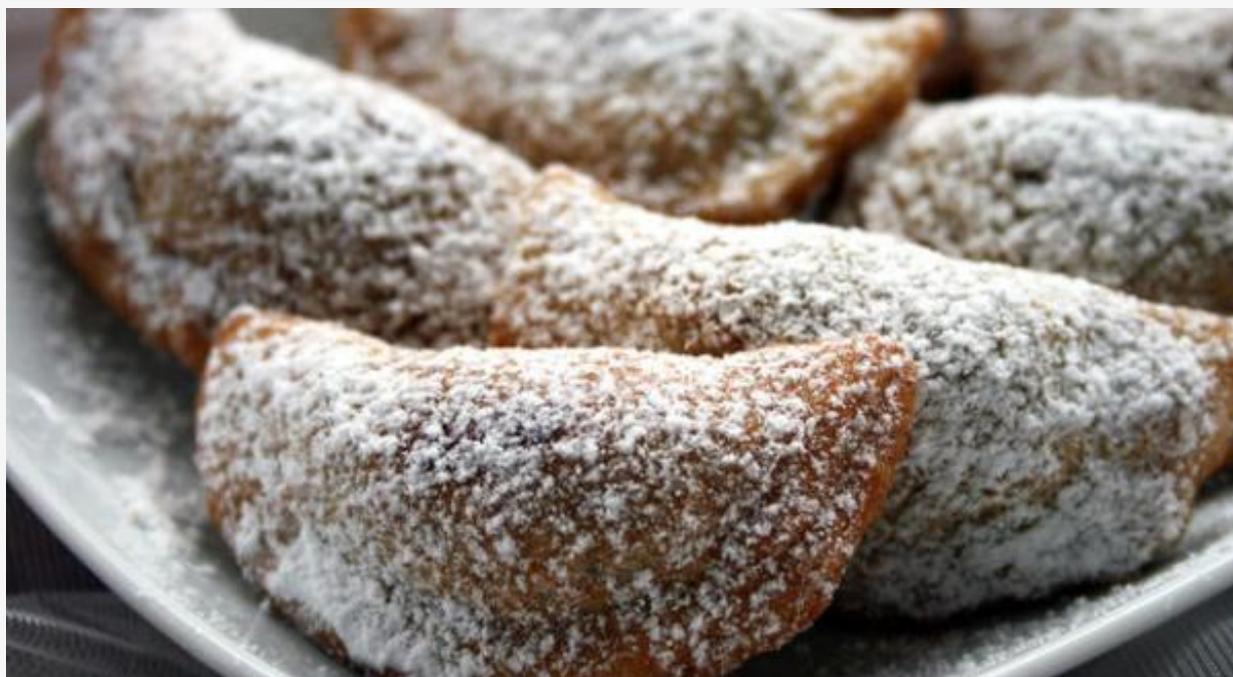




Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Calcionetti - beignets de pâte feuilletée



1h45 **1h30** **5 min** **10 min** **510**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

460 g **Farine**
0.5 verre(s) **Vin blanc**
0.5 verre(s) **Huile d'olive**

Ingrédients pour la farce

270 g **Pois chiches en conserve**
0.5 **Orange(s)**
3 c. à soupe **Miel liquide**
50 g **Cacao en poudre**
2 c. à soupe **Marsala**
1 c. à soupe **Lait entier**
60 g **Amande(s) en poudre**
60 g **Noix (cerneau)**

Ingrédients pour la cuisson

60 cl **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre la farine dans un cul de poule et creuser en puits.
- 2 Verser au centre l'huile et le vin. Fouetter légèrement avec une fourchette, en incorporant petit à petit de la farine.
- 3 Du bout des doigts, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène, réserver.
- 4 La pâte doit être souple. Si besoin, ajouter encore une cuillère à soupe d'huile d'olive et une de vin. Huile et vin doivent avoir toujours les mêmes proportions.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Écraser les pois chiches cuits avec une fourchette, jusqu'à obtenir une purée.
- 2 Verser la purée dans un cul de poule, ajouter le cacao en poudre, le lait, le Marsala et le miel.
- 3 Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte.
- 4 Râper le zeste de l'orange.
- 5 Ajouter dans la pâte le zeste d'orange râpé, la poudre d'amandes et les cerneaux de noix concassés.

- 6 Mélanger pour bien amalgamer tous les ingrédients et réserver.

1 Sucre glace

Étape 3

Préparation des calcionetti

- 1 Transférer la pâte sur le plan de travail fariné.
- 2 A l'aide d'un rouleau, l'étaler sur 2-3 millimètres d'épaisseur.
- 3 Avec un emporte pièce (ou un verre) de 7,5 cm de diamètre, former des ronds.
- 4 Enlever la pâte autour des ronds et la réserver avec le reste de la pâte.
- 5 Mettre 1 cuillère à café de farce au milieu de chaque rond.
- 6 Plier un bord sur l'autre pour obtenir une demi-lune.
- 7 Refermez bien les bords en appuyant fort avec les doigts afin que les deux bords collent l'un sur l'autre.
- 8 A l'aide d'une roulette, ébarber le bord de chaque demi-lune.
- 9 Réserver les demi-lunes (les calcionetti) sur une assiette plate.

Étape 4

Cuisson et dressage

- 1 Mettre l'huile de tournesol dans une friteuse (ou dans une poêle). Faire chauffer.
- 2 Verser un par un les calcionetti dans l'huile bouillante pour les faire frire.
- 3 Pour une friture optimale, ne pas mettre les calcionetti tous ensemble dans l'huile, cela évite qu'ils ne se collent entre eux.
- 4 Faire frire les calcionetti pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 5 Les égoutter et les mettre sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.
- 6 Les laisser tiédir puis les saupoudrer de sucre glace avant de les servir.
- 7 Les calcionetti se dégustent tièdes ou froids.