

Petits gâteaux

Manicotis ou roses du désert



2h **45 min** **15 min** **1h** **312**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à manicotis

250 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
6 cl **Bière**
1 **Maïzena**
1 **Huile de pépins de raisins**
1 **Farine**

Ingrédients pour le sirop à mieller

1 c. à soupe **Miel**
1 kg **Sucre semoule**
300 ml **Eau**
2 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du sirop et des agrumes

- 1 Couper grossièrement les oranges en morceaux avec leur peau.
- 2 Découper un ruban autour d'une orange, il servira pour la décoration.
- 3 Couper le citron en deux et le réserver dans une assiette avec les morceaux d'orange et le ruban.
- 4 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Laisser chauffer sur feu vif pour faire fondre le sucre.
- 5 A ébullition et quand le sucre commence à fondre, ajouter les morceaux d'orange et le ruban. Mettre sur feu moyen.
- 6 Presser le jus du citron au dessus de la casserole puis ajouter le miel. Mélanger avec une cuillère à soupe et laisser cuire 45 minutes.

Étape 2

Préparation de la pâte des manicotis

- 1 Casser les œufs au dessus d'un saladier et les battre légèrement à la fourchette.
- 2 Verser progressivement les 3/4 de la farine et mélanger

à la fourchette.

- 3 Poursuivre en mélangeant les ingrédients à la spatule puis pétrir la pâte à la main.
- 4 Ajouter la bière. La quantité de bière est proportionnelle au nombre d'œufs, compter une demi-coquille de bière par œuf.
- 5 Continuer à pétrir la pâte pour bien l'amalgamer. Ajouter le reste de farine et pétrir afin d'obtenir une pâte homogène.
- 6 Mettre la pâte sur une planche à découper et la tailler en quatre morceaux.
- 7 Continuer à travailler un peu les morceaux de pâte et former des boules.
- 8 Saupoudrer les boules de maïzena et envelopper la planche à découper avec la pâte dessus à l'aide d'un torchon. Laisser reposer 1 heure.
- 9 Après 1 heure de repos, retirer le torchon et disposer une boule sur le plan de travail.
- 10 Fariner le plan de travail, étaler la pâte et la travailler au rouleau à pâtisserie. Former un rectangle d'une épaisseur de 1 millimètre.
- 11 A l'aide d'un couteau d'office, fabriquer des lanières d'environ 2 à 3 centimètres de largeur.
- 12 Selon la longueur des lanières obtenues, les couper en deux ou en trois.
- 13 Pour éviter le dessèchement durant la préparation des autres lanières, saupoudrer les bandeaux de pâte de maïzena. Les gestes doivent être rapides car la pâte sèche très vite.
- 14 Réserver dans une assiette et recouvrir d'un torchon.
- 15 Vérifier la texture du sirop: il ne doit pas avoir la texture d'un caramel, le mélange doit être liquide. Retirer du feu.

Étape 3

Cuisson des manicotis

- 1 Verser l'huile de cuisson dans une casserole et faire chauffer à feu vif.
- 2 Pour vérifier qu'elle est à point, jeter un petit morceau de pâte dans l'huile, il doit remonter et crépiter.
- 3 A l'aide d'une fourchette, enrouler un bandeau de pâte autour des dents de façon assez lâche et coller le bout.
- 4 Plonger la pâte dans le bain d'huile et laisser cuire en maintenant le cercle avec deux fourchettes.
- 5 Retirer délicatement la fourchette et laisser colorer avant de retirer la pâte de l'huile.
- 6 Cuire les manicotis un par un et les déposer dans une passoire recouverte de papier absorbant.
- 7 Bien surveiller la température de l'huile, elle doit être autour de 180°C (Th.6).

Étape 4

Dressage

- 1 Remettre la casserole contenant le sirop sur le feu et maintenir à frémissement.
- 2 Tremper les manicotis dans le sirop et les retirer à l'aide de deux fourchettes.
- 3 Procéder par petites quantités et veiller à manipuler délicatement les manicotis car ils sont fragiles.
- 4 Les disposer sur une passoire posée au dessus d'une assiette pour les égoutter.
- 5 Disposer les manicotis en pyramide sur une assiette.
- 6 Verser un peu de sirop de miel dessus, disposer harmonieusement le ruban d'orange autour de la pyramide et décorer de quelques morceaux d'orange.