

CANNOLI

pour la PÂTE :

300 g de farine blanche - 30 g de sucre - 25 g de beurre - 1 verre de marsala sec - 1 pincée de sel - 1 œuf pour la dorure.

pour la FARCE :

300 g de ricotta bien fraîche, chèvre ou brebis - 150 g de sucre - 50 g d'écorces d'orange confites coupées en fines lanières - 50 g de chocolat amer en poudre - 1 petit verre de rhum - $\frac{1}{2}$ sachet de vanille - huile à frire.

Préparer la pâte avec les ingrédients indiqués (sauf l'œuf) qui devront être mélangés avec beaucoup d'énergie afin d'obtenir une pâte élastique et homogène. Former une boule, la couvrir avec une serviette et la placer dans un lieu frais mais pas froid, pendant une $\frac{1}{2}$ heure environ.

Recommencer à travailler la pâte pendant quelques minutes puis la faire reposer pendant une $\frac{1}{2}$ heure avant de la pétrir une dernière fois. L'étaler sur une très fine épaisseur. Couper des carrés de 10cm de côté et les badigeonner avec l'œuf battu. Les enrouler sur des cylindres légèrement huilés en les roulant de travers d'un coin à l'autre. Bien appuyer sur la pâte afin qu'elle se soude aux points de jonction et les faire frire dans une grande quantité d'huile bien chaude. Les laisser refroidir complètement avant d'enlever les cylindres, en effectuant cette opération très délicatement pour éviter de casser ou d'émietter les cannoli. Tamiser la ricotta et la mélanger avec le sucre, les écorces d'orange confites, le chocolat râpé, la vanille et le rhum. Remplir les cannoli avec cette farce et décorer les extrémités avec des morceaux de fruits confits.

Selon les goûts, possibilité de saupoudrer les cannoli de sucre glace et ajouter à la farce des cerises confites coupées en morceaux.



Atelier cuisine : Josiane VINCENT

Thème du jour : **REPAS SICILIEN**

Mercredi 22 MARS 2017

Présenté par Marie Jeanne et Josiane

Décor table : Antoinette, Christiane et Pascale

Elaboration du menu et photos : Christine



MENU

- 🇮🇹 Americano - salade de poulpe
- 🇮🇹 Raviolis à la brousse et aux 3 viandes
- 🇮🇹 Cannoli à la Sicilienne

AMERICANO

Par verre :

1/3 campari	1 rondelle d'orange
1/3 martini	1 rondelle de citron
1/3 rosé	2 glaçons

SALADE DE POULPE

(pour 4 personnes)

600 g de poulpe - 300 g de petits artichauts à l'huile - 1 fenouil - 1 cuillère de câpres au vinaigre - 1 bouquet de persil - le jus d'1 citron - huile d'olive - sel - poivre.

Pour un petit poulpe entier : séparer la poche des tentacules, enlever les entrailles et la peau.

Pour un morceau de poulpe : enlever la peau des tentacules.

Le faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée pendant 30 à 40' jusqu'à ce qu'il devienne tendre.

A la fin de la cuisson, l'égoutter et le laisser refroidir, puis le couper en petits morceaux.

Dresser sur un plat ovale les petits artichauts à l'huile, le poulpe, le fenouil lavé et émincé et les câpres.

Assaisonner avec de l'huile, le jus de citron, du sel et du poivre moulu. Mélanger délicatement. Parsemer de persil haché et servir.

RAVIOLIS A LA BROUSSE

(pour 8 personnes)

PATE :

1 kg de farine - 6 œufs - 1 pincée de sel - 1 CS d'huile d'olive - $\frac{1}{2}$ verre d'eau tiède -

Mélanger et pétrir les ingrédients. Former une boule et laisser reposer une bonne heure.

Abaisser la pâte. Découper des bandes de petits rectangles qui formeront des carrés une fois farcis et repliés.

FARCE :

1 kg de brousse - 2 œufs - persil plat ciselé - sel - poivre.
+ parmesan

Mélanger tous les ingrédients.

Ensuite, placer des petits tas d'une cuillère au centre des rectangles de pâte. Jeter les raviolis dans l'eau bouillante salée. Une fois égouttés, les parsemer de parmesan et les placer dans un plat allant au four pendant 10'.

ACCOMPAGNEMENT

SAUCE TOMATE : 1 boîte 4/4 de tomates pelées - 1 boîte de concentré de tomates - huile d'olive - oignons - thym - laurier - sel - poivre.

Faire revenir les oignons émincés et l'ail pressé dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées, le concentré de tomates, le thym, le laurier, sel et poivre. Cuire $\frac{1}{2}$ heure et mixer.

VIANDES : cuisses de poulet - lapin entier - échine de porc.

Faire revenir les viandes avec les oignons, puis laisser mijoter dans la sauce tomate 2 heures.