

MINI-CANNOLI AUX GRAINES D'ORTIE



Ingrédients pour 16 pers

Ingrédient	Quantité
semoule de blé dur	150 gr
farine	150 gr
Fécule de maïs	100 gr
oeuf entier	1 pc
jaune d'oeuf	1 pc
Blanc d'oeuf	1 pc
Vin rouge	25 gr
sucre	40 gr
Huile d'olive	1 c. à s.
sel	1 pincée
Ricotta	1 kg
Sucre semoule	200 gr
Sucre glace	50 gr
Écorce de citron (ou orange) confit	50 gr
Graines d'ortie	10 c. à s.
Cannelle	1 pincée

Préparation

1. Mélanger les farines et former un puits. Au centre, verser l'huile, l'œuf et le jaune d'œuf, le sucre, le sel et le vin. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Vous devez obtenir une consistance de pâte à tarte. Ajouter un peu de vin ou d'eau si elle est trop sèche.

2. Abaisser finement la pâte au rouleau (2mm) et découper des cercles de 7cm. Enrouler sur des tubes en métal et badigeonner de blanc d'œuf battu le point de jonction. Presser délicatement pour bien souder. Plonger dans un bain de friture à 175°C en maintenant le tube dans l'huile avec une pince. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, sans trop colorer.
-

3. Retirer délicatement du tube et égoutter sur du papier absorbant. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
-

4. On peut en cuire plusieurs à la fois, mais il faut veiller à ce qu'ils ne se touchent pas dans la friteuse.
-

5. Pour la farce des cannoli, mélanger à la fourchette dans un bol la ricotta bien égouttée, le sucre semoule et la cannelle. Mettre en poche et remplir les coques.
-

6. Sécher légèrement les graines d'ortie dans une poêle jusqu'à pouvoir bien les détacher et obtenir une poudre.
-

7. Tremper les bords dans les graines d'ortie torréfiées et garnir d'un morceau de zeste confit. Saupoudrer de sucre glace et servir.
-