



CANNOLI A MA FACON



Pour 6 personnes :

:Pour la tuile

65 g d'amandes en poudre
125 g de sucre
30 g de farine
5 cl de jus d'orange
65 g de beurre fondu
Le zeste râpé d'un citron

Pour la crème :

10 cl de crème fleurette
300 g de ricotta
1 càc de jus de citron
2 càc de cannelle en poudre
80 g de sucre glace

La veille, mélanger les ingrédients ci-dessus dans l'ordre où ils sont énoncés, et les réserver au frigo. Le lendemain, préchauffer le four à 180°, poser un papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson et former des cercles de pâte à tuiles d'environ 12 cm de diamètre, en les espaçant beaucoup car ils vont énormément s'étaler en cuisant. Selon la taille du four, il faut le faire en deux fois.

Si on jette un coup d'œil pendant que ça cuit, la pâte se met à faire comme des petites bulles laisser la cuire jusqu'à ce qu'elle soit de couleur blonde, glisser alors la feuille de papier sulfurisé sur une surface assez froide, attendre environ une minute et soulever les tuiles délicatement en les posant sur un tuyau (en PVC au rayon canalisation) pour qu'elles forment un cylindre. C'est assez facile, il faut parfois juste les maintenir quelques secondes avec la main, pour que le cylindre tienne fermé. Pour le maintenir fermé, je me protège la paume avec un papier absorbant c'est chaud !

Pour la crème :

Commencer par monter, la crème bien froide au batteur, et quand elle a presque doublé de volume, ajouter la ricotta, la cannelle, le sucre et le jus de citron en continuant à battre pendant environ 3 mn pour que la crème soit assez mousseuse.

Remplir une poche à douille et réserver au froid avant d'en garnir l'intérieur. On peut remplir les cylindres environ 1 heure avant le repas, les tuiles restent croquantes sans problème.

Tout le monde aime, les grands comme les petits, à commencer par moi !!!