

Canoli napolitain



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

400g de farine, 80g de saindoux, 2 œufs, 50g de vin doux, 40g de sucre, 1 pincée de sel, huile pour friture, 1 œuf pour la dorure

Pour la crème :

200g de crème fraîche, 200g de Saint-Moret, 50g de sucre, 1 trait de rhum, 1 gousse de vanille

Pour la sauce caramel

200g de sucre, 200g de crème, 50g de lait, 30g de beurre salé

Finition :

Noisettes concassées et caramélisées, sucre glace

La pâte :

Mélanger au robot tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et souple.

Laisser reposer au froid 30mn avant de prélever 6 boules de 30g. Les étaler très finement en ovale.

Les rouler autour d'un tube de 3cm de diamètre et de 10cm de long. Bien souder à l'œuf battu les 2 bords du dessus. Plonger l'un après l'autre, les canollis dans un bain d'huile à 180° jusqu'à obtenir des cylindres bien dorés. Egoutter sur papier absorbant et laisser refroidir avant de retirer les moules.

La crème :

Fouetter le saint-Moret pour obtenir une pâte bien lisse.

Fouetter la crème en chantilly avec le sucre et un trait de rhum. Mélanger les 2 préparations.

La sauce caramel :

Faire un caramel avec le sucre. Lorsqu'il est bien brun ajouter le lait et la crème chauds.

Cuire 3mn en remuant pour bien faire fondre le caramel dans le liquide. Ajouter le beurre.

Mixer et réserver.

Finition :

Garnir généreusement les canollis de crème. Poudrer l'ensemble de sucre glace.

Décorer de quelques noisettes caramélisées. Accompagner de sauce caramel.