

Cassate sicilienne

Mise en place et préparation: env. 50 min

Cuisson: env. 30 min

Mise au frais: env. 4 heures

pour le moule «La bomba» ou un moule à charnière de Ø 22 cm, graissé

Biscuit

50 g de sucre

2 jaunes d'œufs

½ citron non traité, zeste râpé

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

2 c. à soupe de sucre

75 g de farine

1. Dans une terrine, travailler avec les fouets du batteur électrique le sucre, les jaunes d'œufs et le zeste de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Monter les blancs en neige avec le sel, ajouter le sucre, continuer à fouetter un court instant, jusqu'à ce que la masse brille. **3.** Superposer les couches de farine et de blancs en neige sur les jaunes d'œufs, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc en soulevant la masse, verser la pâte dans le moule graissé.

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir, démouler sur une grille, laisser refroidir. Découper le biscuit dans l'épaisseur, en 5 tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Huiler légèrement le moule refroidi, chemiser d'un film transparent, réserver au frais.

Garniture

500 g de ricotta

60 g de sucre

2 c. à soupe de marasquin (voir «Remarque»)

50 g de chocolat noir (p. ex. Crémant), en petits dés

50 g d'écorce d'orange confite, autant d'écorce de citron confite, en petits dés

100 g de confiture d'abricot

180 g de pâte d'amande ou de massepain, vert

2 c. à soupe de sucre glace

1 c. à soupe d'écorce d'orange confite, autant d'écorce de citron confite, hachées, pour le décor

90 g de pâte d'amande ou de massepain, rose (facultatif)

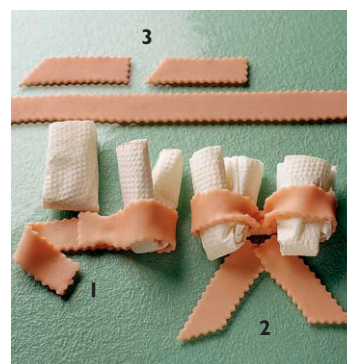


1. Bien mélanger la ricotta et tous les ingrédients, y compris l'écorce de citron confite. **2.** Enduire le moule chemisé de confiture d'abricot. Superposer dans le moule les couches de biscuit et de ricotta, en terminant par une couche de biscuit (voir petite photo en haut), mettre env. 4 heures au frais. **3.** Malaxer la pâte d'amande, abaisser en rond sur le sucre glace (env. Ø 30 cm), démouler la cassate, enduire de confiture d'abricot, recouvrir la cassate de pâte d'amande, décorer d'écorce d'orange et de citron confite, ou poser évent. un nœud en massepain (voir en couverture et petite photo en bas).

Remarque: le marasquin est une liqueur italienne claire, préparée à partir d'une variété de cerise amère.

Peut se préparer à l'avance: env. 1 jour avant, réserver à couvert au réfrigérateur.

Par part (1/6): lipides 14 g, protéines 10 g, glucides 67 g, 1843 kJ (441 kcal)



Montage: couper le biscuit en cinq tranches. Découper la cinquième tranche en longues bandes pour compléter la quatrième (et dernière) couche, jusqu'à ce que toute la ricotta soit recouverte.

Nœud en massepain: abaisser le massepain rose en rectangle d'env. 30 x 8 cm. Découper avec une roulette à pâte, en 4 bandes d'env. 2 cm de large. Disposer une bande sur la cassate. À l'aide d'un couteau, partager la deuxième bande dans la longueur; entourer la cassate, côté droit en bas, (voir photo en couverture). Façonner un nœud avec la troisième bande (1), avec l'aide d'un peu de papier absorbant roulé. Aplatir légèrement le nœud au centre (2). Dans la quatrième bande, couper en biais deux «bouts» de ruban d'env. 10 cm (3), mettre le tout env. 1 heure au frais. Placer le nœud et les rubans sur la cassate, enlever le papier absorbant, servir aussitôt.