

# Cassata à la Sicilienne – à la Ricotta



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 400 g [Ricotta](#) fraîche  
250 g pain d'Espagne  
250 g fruits confits  
225 g sucre semoule  
75 g chocolat  
50 g sucre à voiler  
20 g pistaches  
20 g gelée d'abricot  
5 cl marasquin  
1 gousse de vanille  
cannelle en poudre  
sel

## Préparation

Râpez le chocolat, hachez la moitié des fruits confits. Placez dans une casserole 125 g de sucre, la vanille et un peu d'eau. Faites fondre à moitié sur feu doux. Otez la gousse de vanille. Passez la ricotta au tamis dans une terrine et mélangez-la au fouet avec le sucre fondu ajouté peu à peu. Parfumez à la cannelle. Ajoutez le chocolat râpé et 100 g de fruits confits hachés (les moins beaux). Ebouillantez les pistaches, épilchez-les, ajoutez-les aux ingrédients précédents avec 1 cuillère ou 2 de marasquin. Doublez un moule de 18 cm à bords hauts avec une feuille de papier huilé. Taillez le pain d'Espagne en tranches de 1 cm d'épaisseur. Utilisez-le pour fonder les parois et le fond de la tourtière en le collant à la gélatine. Garnissez le moule avec l'appareil ci-dessus, nivelez-le au moyen de la spatule flexible, recouvrez le tout avec les tranches restantes de pain d'Espagne. Déposez au réfrigérateur 4 ou 5 heures. Découpez encore un morceau de carton et une feuille de papier huilé à la dimension de la tourtière. Avec le reste du sucre, préparez le fondant destiné à la couverture. A part, mettez la gelée d'abricot dans une casserole avec ce sucre. Posez sur le feu en remuant sans cesse pour bien mélanger le tout. Arrêtez le cuisson au filé. Posez un papier huilé sur le dessus de la tourtière et, à la main, démoulez-la en tenant prêt le plat de service afin de la retourner dessus. Versez alors la gelée d'abricot, étendez-la avec la spatule flexible. Coulez alors le fondant, étendez-le bien également, décorez avec les plus beaux fruits confits. Servez aussitôt.

### Autres recettes à la Ricotta :

[Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta](#)

[Cassata à la Sicilienne – à la Ricotta](#)

[Glace à la Ricotta](#)

[Malfati – à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Pizza de Polenta à la Ricotta](#)

[Pizza à la Ricotta et Pecorino](#)

[Pizza rustique \(formule n°1\) à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Bouchées Piémontaises à la Ricotta](#)

[Chaussons de Ricotta et Provolone à la paysanne](#)

Croquettes de Ricotta rustiques

[Flan à la Ricotta](#)

[Gaufres à la Ricotta](#)

[Pâtes à l'amatriciana au Parmesan et à la Ricotta](#)

[Pâtes à la Ricotta à la romaine](#)

Pizza à la Ricotta

[Rabaton d'Alessandria à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Ricotta](#)

[Ricotta au concombre](#)

[Ricotta dorée](#)

[Ricotta frite](#)

[Ricotta aux galets](#)

[Tarte de Ricotta](#)

[Tartelettes à la Ricotta](#)

[Tortellis de bettes au Ricotta](#)

[Tortellis de Ricotta](#)

[Tortellinis maigres des vigiles au Ricotta](#)

[Tourte paysanne à la Mozzarella, Ricotta et Caciocavallo](#)

Tourte de Ricotta

**[RICOTTA – Ricotta – RICOTTA](#)**