

Tétins¹ de la Sainte-Agathe (*recette pour huit cassatelle*²)

Pâte brisée

600 g de farine de type 00
120 g de saindoux
150 g de sucre glace
Arôme vanille
2 œufs

Couper le saindoux en petits dés, ajouter la farine et travailler avec les doigts. Une fois les deux ingrédients bien amalgamés, mélanger avec le sucre glace, les œufs et la vanille. Quand l'appareil a une consistance moelleuse et élastique, c'est-à-dire quand on peut y plonger les doigts comme dans une poitrine voluptueuse, couvrir avec un torchon et laisser reposer.

Glaçage

350 g de sucre glace
2 cuillers de jus de citron
2 blancs d'œufs

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre, le jus de citron et mélanger jusqu'à obtenir une crème blanche, luisante et mousseuse.

Garniture

500 g de ricotta de brebis
fruits confits (citrons, cédrats et oranges)
100 g de copeaux de chocolat noir
80 g de sucre

Mélanger la ricotta et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, sans grumeaux. Ajouter les fruits confits et le chocolat. Laisser reposer au réfrigérateur pendant environ une heure.

Beurrer et fariner des petits moules ronds, afin que le gâteau ait la forme d'un sein. Étaler la pâte brisée très finement. La déposer au fond des moules, farcir avec la crème et refermer avec des disques de pâte. Les retourner sur une plaque huilée et farinée. Enfourner à 180°C pendant 25-35 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Sortir délicatement les *cassatine* de leurs moules, les napper avec le glaçage en veillant à l'appliquer de façon uniforme car il durcit très vite.

Enfin, pour que ces simples *cassatelle* se transforment comme par magie en seins malicieux, bien ronds, décorer chacune de ces magnifiques demi-sphères blanches et parfumées d'une cerise confite.

¹ En dialecte sicilien, le terme *minne* désigne les seins et aussi les gâteaux de la Sainte-Agathe. Nous avons choisi de le traduire par *tétins*. (*Toutes les notes sont de la traductrice.*)

² Les *cassate*, *cassatelle* ou *cassatine* sont des gâteaux siciliens, sortes de petits raviolis fourrés avec une crème de ricotta parfumée aux agrumes et à la cannelle.