**Cassate sicilienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/cassate-sicilienne-IMG_5660_34054.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands :**

**Pain d'Espagne  :  
- 6 œufs  
- 175 g de sucre glace  
- 2 càs de sucre vanillé**   
**- 75 g de farine  
- 75 g de  Maïzena  
Garniture :**  
- **500 g de ricotta  
- 250 g de sucre en poudre  
- 75 g d'eau  
- 1 gousse de vanille  
- ¼ de càc de cannelle en poudre  
- 200 g de fruits confits en dés  
- 100 g de chocolat noir fort en cacao  
- 100 g de pistaches décortiquées non salées  
- 50 g de liqueur d'orange ou de marasquin  
- 3 càs de marmelade d'abricots  
Glaçage :**  
- **200 g de chocolat noir  
- 20 g de beurre**  
**1 moule à manqué de 26 cm beurré et fariné  
Un cul de poule (ou un saladier) tapissé de papier film (en le laissant dépasser).  
Préchauffer le four à 150°C (Chaleur tournante)**

**Le Biscuit :**Concasser le chocolat au couteau en petits éclats.  
Concasser grossièrement les pistaches en en réservant quelques unes pour la décoration.  
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban.  
Tamiser la farine et la fécule et les incorporer à la préparation sans cesser de battre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre vanillé.  
Ajouter une partie des blancs à la préparation précédente pour l'assouplir, puis mélanger délicatement le reste en soulevant la masse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser la préparation dans le moule qui ne doit être rempli qu'à moitié car le biscuit monte beaucoup.  
Faire cuire 40 minutes. Vérifier la cuisson.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**La Garniture :**Bien égoutter la ricotta.  
Mettre le sucre en poudre dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée et l'eau.  
Faire chauffer sur feu doux jusqu'à consistance sirupeuse, sans laisser colorer.  
Laisser refroidir.  
Travailler la ricotta dans un saladier pour obtenir un mélange lisse et aéré.  
Incorporer le sirop de sucre, la cannelle, les fruits confits, le chocolat, les pistaches et l'alcool. Bien mélanger.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le Montage :**Couper le biscuit, horizontalement en 3 tranches.  
Couper la plus large verticalement par le milieu.  
Garder la tranche du dessus pour le couvercle.  
Disposer les 2 moitiés de biscuits la pointe vers le bas en les soudant entre elles avec un peu de marmelade d'abricot. Combler les espaces vides avec des petits morceaux pris sur la deuxième tranche de gâteau.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFourrer avec la moitié de la préparation à la ricotta.  
Disposer une couche de biscuits, en soudant toujours les raccords avec de la marmelade.  
Verser le reste de garniture.  
Ajuster la troisième tranche de biscuit et la poser comme un couvercle.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRabattre le film en serrant bien et poser une assiette dessus avec un poids pour bien tasser.  
Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum (je l'ai préparée la veille).  
**Le Glaçage :**Un peu avant le service :  
Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre.  
Remuer soigneusement.  
Démouler le gâteau avec précaution sur une grille (je l'ai posé sur un carton à dimension pour pouvoir le déplacer facilement ensuite). Retirer le film.  
Verser le glaçage sur le dessus du gâteau et l'étaler à la spatule pour masquer tout le gâteau.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifDécorer à volonté de quelques pistaches et de fruits confits.  
Laisser sécher quelques minutes et laisser au frais mais si possible pas au réfrigérateur.  
Attendre que le glaçage ait durci avant de poser délicatement le gâteau sur le plat de service.