**Cassate sicilienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Cassate-sicilienne-DSCN2939.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
-  4 œufs**  
**- 130 g de sucre**  
**- 130 g de farine tamisée**  
**Garniture :**  
**- 600 g de** [**ricotta**](http://recettes.de/ricotta)  
**- 80 g de sucre glace**  
**- 60 g de pistaches non salées**  
**- 40 g d'écorces d'oranges confites**  
**- 30 g de melon confit**  
**- 50 g de fruits confits mélangés**  
**- 50 g de chocolat noir**  
**- 2 càs d'eau de fleur d'oranger**  
**- ½ càc de cannelle en poudre  
-** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **(facultatif)**  
**Finition :**  
**- 250 g de** [**pâte d'amande**](http://recettes.de/pate-d-amande) **verte (1)**  
**- sucre glace  
- quelques cuillerées de confiture d'abricot**  
**- cerises confites**  
**- angélique**  
**- lamelles d'orange confite**

**Un moule à manqué de 24 cm (2) de diamètre beurré ou tapissé de papier cuisson  
Un cercle à gâteau de 24 cm de diamètre, tapissé de rhodoïd.**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le biscuit :**  
Fouetter longuement les œufs entier en ajoutant progressivement le sucre en pluie, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et que la pâte retombe en ruban.  
Incorporer la farine à l'aide d'une spatule en soulevant la pâte délicatement pour incorporer de l'air.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit gonflé et doré et qu'une aiguille plantée, ressorte sèche.  
Laisser tiédir avant de démouler ou de retirer délicatement le papier.  
Lorsque le gâteau est bien froid, le couper en deux disques.  
**La garniture :**  
Hacher grossièrement le chocolat.  
Couper les fruits confits en petits dés.  
Mélanger la ricotta avec le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger.  
Ajouter les fruits confits, le chocolat et la cannelle et mélanger délicatement l'ensemble.  
Poser le cercle à pâtisserie sur un carton.   
Déposer un disque de biscuit et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  de quelques gouttes de liqueur d'orange ou d'eau de fleur d'oranger.  
Étaler la farce.  
Poser le second disque de biscuit et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de la même façon que le premier.  
Couvrir de papier film et entreposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures (**jusqu'au lendemain pour moi**).  
**La finition :**  
Malaxer la pâte d'amande pour l'assouplir.  
L'étaler  au rouleau sur le plan de travail saupoudré de sucre glace : **Procéder délicatement et par étapes en soulevant la pâte et en la faisant pivoter plusieurs fois pour qu'elle ne colle pas**.  
Le disque doit être suffisamment grand pour recouvrir entièrement le gâteau.  
Décercler le gâteau.  
Faire tiédir la confiture pour la fluidifier et l'étaler au pinceau sur le dessus et les côtés du biscuit.  
Couvrir avec la pâte d'amande en la lissant délicatement avec le plat de la main.  
Couper l'excédent.  
Décorer le gâteau avec les chutes de pâte d'amande et les fruits confits.  
Laisser au frais pendant quelques heures avant de déguster.