



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Dessert

Recette du Fiadone : Un dessert Corse au Brocciu et citron

Ingrédients pour 6 parts

- 500 gr de brocciu (ou sinon, de la brousse)
- 5 gros œufs
- 150 gr de sucre
- 1 citron non traité
- 1 pincée de sel
- un petit verre d'eau de vie Corse
- une noisette de beurre

Temps de préparation

- 5 minutes

Coût

- Une recette économique

Durée cuisson

- 30 minutes environ au four à 180 C°
-

Préparation

- Râper finement des zestes d'un citron .
- Presser le citron après en avoir éventuellement réservé 2 tranches fines pour la déco.
- Casser les œufs dans une jatte et ajouter le jus du citron ainsi que les zestes.
- Fouetter l'ensemble avec le sucre.
- Incorporer e Brocciu (ou la brousse) préalablement écrasé à la fourchette.
- Verser un petit verre d'eau de vie, par exemple de l'eau de vie de cédrat, de myrte ou de châtaigne.
- Mixer l'ensemble pour obtenir une pâte onctueuse.
- Verser la pâte dans un moule préalablement beurré.
- Placer le fiadone au four pendant une trentaine de minutes. Il gonflera légèrement.
- Bien le surveiller en fin de cuisson, car il faudra le retirer dès qu'il aura obtenu une jolie couleur dorée sur le dessus.
- Ajouter les tranches de citron sur le fiadone et servir tiède ou froid.

Acidulée vous souhaite bon appétit !