

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 5/6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 à 35 minutes

Préchauffer votre four à 190°C (chaleur tournante).
Ecraser soigneusement le brocciu à la fourchette.
Dans une terrine, casser les oeufs, ajouter le sucre et le zeste râpé du citron.
Battre au fouet 5 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à mousser.
Ajouter alors, tout en battant, cuillerée par cuillerée, le brocciu écrasé.
Battre encore le mélange 5 minutes, puis ajouter l'eau-de-vie de myrthe.
Verser dans un moule à manqué beurré de 22 cm.
Mettre au four pour 30 à 35 minutes.
Vérifier la cuisson en plantant une lame d' un couteau au centre du fiadone, la lame doit ressortir sèche.
Retirer du four et laisser tiédir avant de démouler.
Servir froid.
On peut accompagner ce dessert d' un coulis de fruits rouges, ou d'une salade de fraise macérée dans du banyuls ou encore d' une confiture de cedrats.

Source revue cuisine.

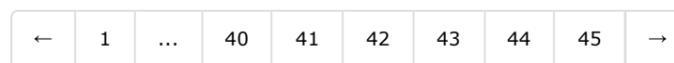
Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.
Vous trouver facilement le brocciu (fromage à base de lait de brebis typique de l'île de beauté) au rayon crèmerie des hypermarchés en pot de 250 g.
La recette du fiadone est la plus connue et la plus appréciée des desserts Corse.
A déguster froid.
J'ai accompagné ce gâteau d' un coulis de fruits rouge.
Très appréciés par mes invités.

La recette de Sylvie.
Pour un fiadone plus léger, séparez les blancs des jaunes, les battre en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Ajouter un commentaire



FIADONE (GÂTEAU CORSE)



Ingrédients

500 g de brocciu
(fromage frais de brebis
fabriqué en Corse)
5 oeufs
200 g de sucre semoule
1 zeste de citron
1 cuillère à soupe
d'eau-de-vie de myrthe

