

Fiadone



Préparation et cuisson 50 mn

Les ingrédients pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre :

500 g de brocciu
200 g de sucre
5 oeufs
1 petit verre d'eau de vie
1 citron
Beurre pour le moule
Sucre glace pour la déco (facultatif)
Coulis de fruits rouges (facultatif)

Beurrer le moule abondamment et le mettre au réfrigérateur.

Dans un saladier blanchir les oeufs avec le sucre. Ajouter le brocciu et mélanger, puis mettre l'eau de vie et le zeste finement râpé du citron. Mélanger à nouveau. Beurrer le moule une nouvelle fois et y verser la préparation.

Faire cuire à four préchauffé à 150-160° pendant 45 mn environ (à adapter en fonction du four).

Le fiadone se déguste tiède ou froid, pour ma part je le préfère froid. Vous pouvez l'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou le déguster nature et le saupoudrer de sucre glace au dernier moment.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>