

FIADONE **(Recette Corse)**

Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de brocciu frais

3 œufs

200 g de sucre cristallisé

15 g de beurre

1 cuillère à soupe de zestes de citron

5 cl de limoncello (2 + 3)

Préchauffer votre four à 190°. Faire fondre le beurre et en enduire un moule à gâteau de 22 cm de diamètre. Saupoudrer le moule beurré avec 20 g de sucre cristallisé.

Séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule, réunir le brocciu, les zestes de citron, 2 cl de limoncello et les 3 jaunes d'œufs. Mélanger bien tous ces ingrédients avec un fouet.

Monter ensuite les blancs en neige ferme et ajouter à la fin le sucre cristallisé. Incorporer délicatement ces blancs en neige à la préparation précédente et verser le tout dans le moule à gâteau beurré/sucré.

Mettre le moule à gâteau rempli du mélange obtenu dans le four ramener à 180°. Laisser cuire pendant 35 minutes. Sortir du four et arroser le fiadone avec 3 cl de limoncello. Servir tiède ou froid, avec un verre de Muscat du Cap Corse ou à défaut avec un Muscat de Beaume de Venise ou un Muscat de Rivesaltes.