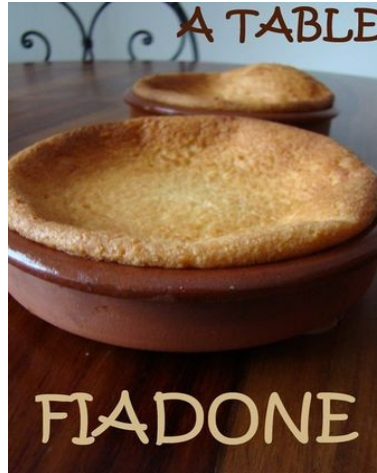


# LE FIADONE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 citron non traité
- 300 g de brocciu
- 3 oeufs
- 130 g de sucre en poudre

Préchauffez le four à 180°C. Prélevez le zeste du citron et hachez-le finement. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mixez le brocciu dans un robot, ajoutez ensuite les oeufs blanchis et le zeste de citron. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Versez la préparation dans un moule (avec un fond amovible de préférence) beurré et faites cuire au four pendant 30 minutes. Lorsque le fiadone est cuit, laissez reposer 20 minutes avant de le démouler.

Le brocciu est un fromage de brebis corse. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez le remplacer par de la brousse de vache ou de chèvre qui n'aura pas la même texture, mais un goût moins prononcé.

Vous pouvez aussi parfumer le fiadone à l'orange, à l'eau-de-vie, ou à la fleur d'oranger.