

GÂTEAU À LA BROUSSE FAÇON FIADONE

Octobre 2009 (Actualisé en septembre 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 400 g de brousse au lait cru
- ★ 4 œufs
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe d'eau de vie de prune
- ★ 1 citron jaune non traité (Bio)

Ustensiles : Râpe, Saladier, Moule à tarte, Fouet, Bol

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,10 € (soit 0,85 € par personne)



Recette :

Brosser le citron sous l'eau fraîche et l'essuyer. Râper la peau à l'aide d'une râpe fine. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 minutes. Huiler un moule à tarte. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans un saladier, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer la brousse cuillère après cuillère et fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Ajouter les râpures de citron et l'eau de vie, mélanger et verser dans le moule. Enfourner pour 40 minutes.

Consommer tiède ou complètement froid.

i Utiliser un moule à bords hauts car lors de la cuisson le gâteau gonfle (il redescend très vite en refroidissant). On peut accompagner ce gâteau de marmelade d'orange ou d'un coulis de fruits rouges. Le vrai fiadone est un dessert corse à base de Brocciu, un fromage frais AOC à base de lait de brebis ou de chèvre, produit sur l'Ile de Beauté.

Boisson :

Un Muscat du Cap Corse servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.