



## Le fiadone

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 40 minutes.

### Ingrédients

Oeufs : 5  
Sucre en poudre : 150 g  
Brocciu : 500 g  
Citrons jaunes bio : 2  
Eau de vie : 2,5 cl

*Beurre et sucre pour le moule*

### Matériel

un batteur sur socle  
une balance ménagère  
un moule à manqué de 22 cm  
un zesteur / une râpe



### Réalisation > la préparation

1. Dans une jatte, mélanger les jaunes avec le sucre, puis ajouter le brocciu frais.
2. Râper finement les zestes des 2 citrons bio et les intégrer à la pâte.  
*- il faut utiliser des citrons jaunes bio puisqu'on va utiliser leur peau, n'utilisez pas de citrons jaunes qui auraient subi des traitements chimiques ou bien assurez-vous de les laver très soigneusement en les brossant sous l'eau -*
3. Ajouter l'eau de vie de cédrat ou de myrte.  
*- pour faire comme les puristes il vaut mieux utiliser celle de myrte, moi j'utilise le plus souvent celle de cédrat car cela renforce la saveur des zestes de citrons bio et elle plaît davantage aux enfants -*
4. Monter les blancs en neige, et les incorporer à la préparation délicatement en soulevant.  
*- je trouve que le fiadone est plus léger et aérien avec les blancs montés en neige, mais ce n'est pas du tout obligatoire, vous pouvez seulement les battre à la fourchette -*
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les bords du moule.  
*- moi j'aime le fiadone épais et moelleux : c'est pour cela que j'utilise un moule de 20 ou 22 cm seulement, mais vous n'êtes pas obligé d'en faire de même -*
7. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 minutes de cuisson.
8. Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)