

FIADONE **(Recette Corse)**

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de brocciu frais

4 œufs

20g + 130 g de sucre cristallisé

15 g de beurre

1 cuillère à soupe de zestes de citron

6 cl de limoncello (3 + 3)

Préchauffer votre four à 200°. 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. Mettre au frais.

Séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule, réunir le brocciu, les zestes de citron, 3 cl de limoncello et les 4 jaunes d'œufs. Mélanger bien tous ces ingrédients avec un fouet.

Monter ensuite les 4 blancs en neige bien ferme et ajouter le sucre cristallisé en 2 ou 3 étapes. Incorporer délicatement ces blancs en neige à la préparation précédente à l'aide d'une Maryse et verser le tout dans le moule à gâteau beurré et sucré.

Mettre à cuire le Fiadone dans le four ramener à 190° pendant 50 minutes en veillant à obtenir une couleur de surface légèrement brunie. Sortir du four et imbiber le Fiadone de 3 cl de limoncello avec un pinceau, ou mieux un vaporisateur.

Servir tiède ou froid, avec un verre de VDN Muscat du Cap Corse; à défaut avec un VDN Muscat de Beaume de Venise ou un VDN Muscat de Rivesaltes.