Tartes

Fiadone - tarte corse au broccio

45 min	15 min	30 min	0	273
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la fiadone

500 g **Brocciu**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
150 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Clarifier les oeufs.
2. Blanchir les jaunes avec le sucre.
3. Ajouter la brousse (brucciu) grossièrement écrasée à la fourchette. Bien mélanger. Le mélange doit être homogène.
4. Râper finement le zeste de citron et l'ajouter à la préparation. Mélanger à nouveau.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme.
6. Incorporer délicatement les blancs à la préparation.
7. Les blancs ne doivent pas être cassés.
8. Verser l'ensemble dans un moule à manqué.

Étape 2

Cuisson

1. Faire cuire le Fiadone 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6). La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le fiadone du four.
2. Laisser tiédir avant de démouler.