

Fiadone

Il vous faut

500 g de brocciu frais (de novembre à juin)
(à défaut de la brousse de juin à novembre)
6 œufs bio
160 g de sucre de canne bio
1 citron bio (jus + zestes)
de l'huile d'olive ou de l'huile neutre pour le moule

Préparation

Placez le brocciu dans une passoire et laissez égoutter une bonne heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le fromage et travaillez au fouet jusqu'à ce le mélange soit homogène.
Ajoutez le jus et les zestes de citron.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez au mélange précédent délicatement à l'aide d'une maryse.

Graissez un moule carré ou rond (20-22cm de diamètre).

Versez la préparation et enfournez à 180°C pendant 25 à 30 mn.

Laissez bien refroidir avant de démouler.

Réfrigérez 2h avant de déguster.