



4 personnes



15 min



30 min

## Fiadone, le dessert Corse au Brocciu et citron

250 g de Brocciu  
3 oeufs  
1 citron jaune + les zestes  
100 g de sucre blond  
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C.  
Séparez les jaunes des blancs des oeufs.  
Montez les blancs en neige.  
Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre, le jus de citron, les zestes et le Brocciu.  
Ajoutez délicatement les blancs avec une maryse.  
Beurrez un moule à manqué de 20 cm de diamètre.  
Versez la pâte dans le moule puis enfournez pour 30 minutes de cuisson.  
Laissez refroidir à température ambiante puis réservez 1h au frais avant de déguster.