

FIADONE

Le fiadone est une spécialité de Corte. Avec quelques variantes, on le fait dans toute l'île de Beauté.



Ingrédients :

-500 grammes de brocciu frais

(à défaut du fromage frais de chèvre ou de brebis , de la brousse (c'est que le prends) ou du carré frais Gervais).

-6 œufs.

-300 grammes de sucre.

-1 zeste de citron ou 1 verre à liqueur d'eau de vie.

-huile ou beurre pour le moule.

Recette :

1. Battre les œufs. Ajouter le fromage frais, le sucre et le zeste de citron.

Mélanger. Préchauffer le four.

2. Huiler ou beurrer un moule à tarte. Verser la préparation dans le moule.

Faire cuire pendant 45 minutes à four doux.