

LE FIADONE



Facile



6



20 min



35 min



LES INGRÉDIENTS

- ✓ 500g de Brousse
- ✓ 150g sucre
- ✓ 1 clémentine
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 4 œufs
- ✓ 10g de farine
- ✓ 10g beurre
- ✓ 1cl eau de fleur d'oranger
- ✓ Sucre glace

Matériel :

- ✓ 1 moule à gâteau

L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer la brousse par le brocciu ou de la ricotta.

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01

> Mélanger la brousse avec le sucre et les œufs, ajouter le zeste de citron et clémentine, la gousse de vanille et l'eau de fleur d'oranger et la farine.

ÉTAPE 02

- > Beurrer et saupoudrer de farine le moule à gâteau
- > Couler l'appareil dans le moule
- > Mettre au four guide saveur gâteau

ÉTAPE 03

- > Saupoudrer de sucre glace et servir.



Réalisée avec :
Noémie Honiat



Région :
Corse



Matériel :
Four multifonction connecté