

Fiadone aux zestes d'orange Corse

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 130g de sucre de sucre de canne
- 250g de Brocciu frais ou de la Brousse
- 1 orange Corse non traitée
- 1cs d'huile d'olive (facultatif)



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une spatule, un fouet, un zesteur et un moule carré (max 20 x 20 cm).

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger 30g de sucre avec le zeste de l'orange.
- Ajouter le fromage en écrasant bien pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- Ajouter le jus d'orange et l'huile d'olive.
- Fouetter les œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Incorporer le mélange au fromage en plusieurs fois jusqu'à ce que la préparation soit la plus homogène possible.
- Verser dans le moule carré légèrement huilé (sauf si en silicone) de façon à avoir une épaisseur d'au moins 3cm.
- Cuire 35 min environ jusqu'à ce que la préparation colore, surtout sur les bords.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !