

## FIADONE AU CITRON



Ingrédients pour 6 personnes

4 blancs d'œufs  
2 œufs  
20 g de beurre  
500 g de brousse  
4 jaunes d'œufs  
1 citron non traité  
160 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 cuillère à café de vanille en poudre

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Dans une jatte mélanger la brousse, les œufs entiers battus en omelette et les jaunes (réserver les blancs pour les monter en neige ensuite).

Laver soigneusement le citron. En râper le zeste de la moitié.

Ajouter le sucre, la vanille, puis le zeste, mélanger soigneusement.

Beurrer le moule au beurre fondu à l'aide d'un pinceau plat. Découper une rondelle de papier sulfurisé de la taille du fond du moule que vous poserez au fond, après l'avoir beurrée des deux côtés.

Monter les blancs en neige ferme, les mélanger délicatement à la préparation. Verser dans le moule et enfourner.

Laisser refroidir dans le moule. Quand le gâteau est froid, le recouvrir de plastique alimentaire au contact et garder ainsi jusqu'au moment de le déguster.

Servir le fiadone en tranche avec une boule de glace à la figue ou à la framboise.

Note :

Le fiadone est traditionnellement réalisé avec le fromage corse appelé "brocciu". Il est ici remplacé par de la brousse, cela vous permet de faire ce gâteau en toutes saisons.