

Fiadone



Ingédients : 170 g de brocciu, 2 oeufs (séparer jaunes et blancs), 30 g de sucre, 1 citron, QS fraises + sucre.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Incorporer le brocciu émietté à la fourchette. Ajouter le zeste et le jus du citron.

Monter les blancs en neige. Incorporer à la préparation précédente.

Remplir les empreintes. Enfourner 30 mn à four plutôt doux (150°C). Laisser refroidir dans le four.

Démouler et dresser sur assiette sur un lit de purée de fraises, faite en mixant des fraises et un peu de sucre.

Publié par <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 7/07/07