

Broccio en Gateau Corse



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

70 minutes



Ingrédients

[Fromage Brocciu](#) : 500 g (ou Broccio) frais et égoutté

100 g de sucre cristallisé

4 oeufs

2 cl d'eau de vie

1 zeste d'orange

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. battez 2 blancs en neige. Dans une terrine, malaxez le Brocciu avec le sucre, les 4 jaunes d'oeufs. Triturez avec la chapelure, le sucre, un peu de sel et le zeste d'orange. Incorporez les blancs en neige. Avec 75 g de sucre et de l'eau, préparez un caramel blond. Caramélisez le moule a flan. Versez l'appareil. Enfourez au bain-marie à four très doux, porte ouverte pendant 1h.