

Brocciu Corse en Fiadone – tarte



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 500 g [Brocciu](#) frais de Corse

3 oeufs

15 g farine

125 g sucre

1 cuillère d'eau de fleur d'oranger

1 pincée de sucre glace

Préparation

Dans une terrine en terre, mettez les oeufs entiers non battus, pétrissez à la main avec le brocciu. Incorporez la farine en pluie. Ajoutez le sucre en poudre et l'eau de fleur d'oranger (ou de citron râpé, suivant les goûts). Triturez à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Huilez ou beurrez un moule. Posez un papier sulfurisé sur le fond du moule. Enfournez 20 minutes environ à 240°. La pâte gonfle en cuisant. Poudrez de sucre glace au moment de servir.