

Brocciu en Migliacci ou Casgiate Corse



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g de [Brocciu](#) ou Broccio Corse

500 g de farine

25 g de levain à pain

10 cl de lait

1 cl d'eau-de-vie

sel

Préparation

Délayer la farine, l'oeuf battu, le lait, le sel, le levain et l'eau-de-vie ensemble dans une terrine. Travaillez longuement pour obtenir une pâte très lisse un peu liq Laissez reposer une demi-journée. Coupez soigneusement le brocciu en tranches minces avec du fil. Garnir une tourtière huilée avec cette pâte. Couvrez-la de tranches de tranches de brocciu. Dorez l'oeuf. Enfourez 30 minutes à 220°. On peut réaliser la même recette en mélangeant le fromage avec la pâte. Servez tiède ou froid, poudré de sucre.

Aures recettes de cuisine au Brocciu :

[Oeufs brouillés au Broccio](#)

[Marinade de sardines à l'estragon et au Broccio](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau Corse](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau de riz Corse](#)

[Brocciu en Migliacci ou Casgiate Corse](#)

[Brocciu Corse en Falculelli](#)

[Brocciu Corse en Fiadone – tarte](#)

[Brocciu Corse sur artichauts](#)

[Brocciu Corse en beignets](#)

[Brocciu Corse en brandade de morue](#)

[Brocciu frais à la Venacaise](#)

[Brocciu Corse en omelette](#)

[Sardines farcies au Brocciu](#)

[Brocciu en Soupe Corse](#)

[Brocciu Corse en Soupe à l'oignon](#)

[Brocciu sur tarte aux anchois](#)

[Tarte au Pouliot et Brocciu](#)

[Tian de raviolis au Brocciu mi-sec](#)

[Tomates au Brocciu](#)

[Tourte au Brocciu](#)

RECETTE BROCCIU – Recette Broccio Corse – [RECETTE BROCCIU CORSE](#)