

Brocciu frais à la Venacaise



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Ingrédients

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

5 cl rhum

30 g sucre

1 ou 2 citrons verts



ANDROUET

Préparation

Dans une terrine, triturez le fromage avec le sucre. Assaisonnez avec le rhum et le jus d'un ou deux citrons verts. Mettez en attente pour égoutter le reste du sérum. Servez froid.

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](#)