

Brocciu ou Broccio en Gateau de riz Corse



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g [Brocciu](#) (ou Broccio) frais mollet

150 g riz

50 g beurre

3 oeufs

1/2 cédrat confit

3 cl eau-de-vie

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Battez les blancs en neige. Dans une casserole d'eau bouillante non salée, versez en pluie le riz. Laissez-le cuire 15 minutes. Rafraîchissez-le à l'eau courante. Egouttez-le. Détaillez le cédrat confit en petits cubes. Dans une terrine, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez le riz, le brocciu, le cédrat confit, l'eau-de-vie. Incorporez avec soin les oeufs en neige. Beurrez le moule. Enfourez 20 minutes à 240°.

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](#)

Autres recettes de gâteau au fromage :

[Cheese cake – Gateau fromage](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau Corse](#)

[Comté en Gateau](#)

[Gateau au fromage des Gourmets](#)

[Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère](#)

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

[Gateau de Sainte-Claire – à la Mozzarella](#)

[Gateau surprise – au Gruyère](#)

[Gateau au fromage à l'anglaise](#)

[Gateau au fromage Neuchatelois – au Jura](#)

[Gateau au fromage d'Obwald](#)

[Gateau de pommes de terre à la Mozzarella](#)

[Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère](#)

[RECETTE GATEAU FROMAGE](#) – [recette gateau](#) – **RECETTE CHEESE CAKE**