



Délice de Castagniccia

Ingrédients pour 6 personnes :

Éléments de l'appareil à fiadone

50 g de brocciu

2 œufs

70 g de sucre semoule

1 c. à café rase de zeste d'orange râpé

2 cl d' eau de vie

Éléments de finition

3 cl de liqueur de châtaigne

6 cl de sirop de sucre

Éléments pour le biscuit

100 g de farine de châtaigne corse AOC

3 œufs

70 g de sucre semoule

Éléments pour la cuisson

20 g de farine

Beurrer et fariner (chemiser) un moule à gâteau pour 6 personnes et le réserver au frais.
Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Confectionner l'appareil à fiadone

Clarifier les œufs (séparer les blancs et les jaunes).

Dans un saladier, mélanger le brocciu, le sucre, les jaunes, le zeste d'orange et l'eau de vie.

Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à l'appareil.

Réaliser l'appareil à biscuit

Dans une jatte (ou dans la cuve d'un mélangeur), mélanger les œufs et le sucre.

Monter œufs et sucre jusqu'au ruban (comme pour une génoise) et incorporer délicatement la farine de châtaigne tamisée.

Cuire

Verser l'appareil à biscuit dans le moule chemisé.

étaier l'appareil à fiadone sur le biscuit et cuire au four pendant 25 à 30 minutes environ.

Laisser tiédir et démouler le gâteau.

Terminer et servir

Mélanger le sirop de sucre et la liqueur de châtaigne, arroser le gâteau (puncher).

Servir le Délice de Castagniccia tiède avec un caramel à l'orange où une sauce chocolat