



Facile - Pour 4-6 pers- Prép: 15 min- Cuisson : 40 min

**500 g de Brocciu\*- 4 œufs- 150 g de sucre- 1citron non traité- 1 cuil. à soupe de farine ou Maïzena\*- Gousse de vanille ou graines de vanille**

Dans un saladier, écraser le fromage à la fourchette.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre et la Maïzena.

Incorporez les zestes de citron et le fromage.

Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Chemisez le fond de votre moule à charnière en découpant un disque de papier sulfurisé, beurrer et fariner les bords. Verser l'appareil.

Enfourner pour environ 40 min à 180°C.

Le fiadone va dorer sur le dessus.

Laissez refroidir quelques minutes dans le four éteint, il va s'affaisser\*.

Puis réserver-le au frigo, car il se déguste de préférence bien frais.