

Fiadone au citron (Gâteau à la brousse)



Pour 6 personnes :

4 blancs d'œuf + 4 jaunes d'œuf

2 œufs entiers

20 g de beurre

500 g de brousse

1 citron non traité

160 g de sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé + 1/2 CC de vanille en poudre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Dans une jatte, mélanger la brousse, les œufs entiers battus en omelette et les jaunes.
- Laver soigneusement le citron et en râper la moitié en zeste. L'ajouter dans la préparation à la brousse avec les sucres et la vanille.
- Beurrer le moule au beurre fondu, à l'aide d'un pinceau plat et découper une rondelle de papier sulfurisé de la taille du fond du moule. La poser au fond du moule, après l'avoir beurré des 2 côtés (*je ne l'ai pas fait, car j'ai utilisé un moule en silicone*).
- Monter les blancs en neige, les mélanger délicatement à la préparation. Verser le tout dans le moule et enfourner pendant 40 minutes.
- Laisser refroidir dans le moule. Quand le gâteau est froid, le recouvrir de film alimentaire et le garder ainsi, jusqu'au moment de le déguster.

BET
SANDRA