

## Fiadone : Recette Corse de Tata Santa de Canaghja Mr. Teissier



- **Ingrédients:**
- 500 gr. de brocciu frais
- 6 œufs (extra frais si possible)
- 200 gr de sucre
- 1 gros citron bio râpé finement (uniquement le zeste)
- 1 verre à liqueur d'eau de vie 40° (facultatif) mai vivement recommandé

- **Préparation:**
- Préchauffez le four (180°) 10 minutes.
- Le brocciu doit être égoutté.
- Battez les œufs vivement.
- Passez le fromage à la moulinette, ajoutez le aux œufs ainsi que le sucre, le zeste râpé du citron et l'eau de vie.
- Mélangez longuement le tout.
- Graissez le plat à tarte à bord haut et versez-y l'appareil.
- Faites cuire 25 à 30 minutes (en fonction du type de four gaz ou électrique).
- Le fiadone doit être légèrement coloré mais pas brûlé.
- Sur tout pas d'autres ingrédients
- A déguster froid ou légèrement tiède.

## Macaron aux noix ou autres... (Jean-Baptiste)



- **Ingrédients:**

- 1 œuf entier.
- 150 g de sucre.
- 250 g de noix concassées.

- **Préparation:**

- Mélangez tous les ingrédients si ça ne colle pas ajoutez un peu d'eau. Faire des petits tas et mettez au four chaud environ 20 min thermostat 130°.
- A présent, régalez-vous.

# Cookies aux pépites de chocolat et noix de pécan ou noix

## Recette : Thérèse M .



- **Ingrédients:**
- 100 gr de pépites de chocolat
- 50 à 80 gr de noix
- 125 gr de beurre ramolli
- 180 gr de farine
- 150 gr de cassonade
- 1 œuf
- Une cuillère à café de vanille en poudre (ou liquide)
- 1/2 cuillère à café de levure.

- **Préparation:**
- Casser les noix de pécan (petits morceaux)
- Mélanger beurre, cassonade et vanille pendant une minute, (même plus car c'est pas facile).
- Ajouter l'œuf et fouetter (bien mélanger)
- Incorporer farine, levure et remuer avec une spatule.
- Ajouter chocolat + noix et mélanger, (huile de coude nécessaire).
- Avec 2 cuillères à soupe formez des boules (taille d'une noix)
- Répartissez en espaçant sur une plaque (papier sulfurisé)
- Aplatissez légèrement vos boules avec une cuillère humide (c'est mon truc).
- Mettre au four préchauffage 200°/7, 11 à 13 minutes de cuisson environ, les bords doivent être un peu bruns et le reste coloré.
- **ATTENTION:**
- En sortant ils sont mous, c'est normal, ils durcissent en refroidissant.
- A présent, régalez-vous !!

## Gâteau moelleux à la noisette

### Recette : Suzanne P.



- **Ingrédients: 6 personnes**
- 300 g de pomme de terre de type charlotte ou chérie
- 125 g de noisettes en poudre,(ou d'amandes en poudre)
- 3 œufs
- 100 g de beurre, + 10 g pour le moule
- 120 g de sucre en poudre
- 1 zeste d'un citron non traité
- 1 c à s d'eau de fleur d'oranger
- 20 g de cassonade
- Sucre glace pour la décoration

- **Préparation:**

- Préchauffer le four à 160° th. 5-6
- Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans de l'eau non salée.
- Pendant ce temps, faites griller 60 g de noisettes en poudre.
- Passez les pommes de terre au presse-purée, puis ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre à température ambiante coupé en petits cubes.
- Mélangez rapidement puis ajouté le sucre, les noisettes en poudre (grillées et non grillées), le zest de citron, la fleur d'oranger et continuez de mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Fouettez les blancs en neige bien ferme puis ajoutez délicatement la préparation précédente.
- Beurrez le moule et tapisser-le de cassonade.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 45 min.
- Démoulez, et servez convenance encore chaud ou froid, saupoudré de sucre glace.

## Fiadone corse au citron Recette : Colette B.



- **Ingrédients:**
- 500 gr de brocciu (ou de la brousse suivant la saison)
- 100 gr de sucre
- 5 œufs
- 1 demi citron (non traité de préférence)
- 2 cuillères à soupe de liqueur d'eau de vie

- **Préparation:**

- Il faut avant tout préparer le brocciu, mettez le dans un saladier et écraser le à l'aide d'une fourchette. Si l'aspect est trop épais et s'il reste de gros morceaux et que cela vous gêne vous pouvez le passer au mixeur.
- Ensuite, il faut préparer le citron. Prélevez les zestes de citron à l'aide d'un économe ou d'un zesteur. Une fois les zestes prélevés coupez les finement ou passez les au hachoir pour plus de finesse dans le résultat. Mélangez les au brocciu préalablement écrasé.
- Dans un saladier mélangez les œufs avec le sucre et un peu de jus de citron et les deux cuillères de liqueur de myrte. Fouettez à la fourchette pour obtenir un mélange mousseux.
- Ajoutez y le brocciu additionné des zestes de citron et mélangez le tout de façon à obtenir un mélange onctueux et homogène.

- **Cuisson et dégustation**

- Préchauffez le four à 180 c° pour prendre de l'avance et enfourner une fois la préparation du fiadone prête !
- Placez le mélange dans un plat rond ou carré selon vos envies préalablement beurré pour faciliter le démoulage ! Puis enfournez le fiadone durant 25 à 30 minutes environ. Il faut que le gâteau corse soit bien doré sur le dessus, ensuite sortez le du four et laissez refroidir.
- Vous pouvez le déguster seul ou avec un coulis de fruit rouge de la même manière qu'un cheese-cake américain. Vous pouvez le déguster avec un petit muscat corse.

## Barres de céréales maison Recette : Colette B.



- **Ingrédients pour 10 pièces environ:**
- 4 cuillères à café d'huile (au choix)
- 4 cuillères à soupe de miel liquide (2 cuillères de sirop de glucose ou un mélange sirop d'érable-miel)
- 1 œuf
- 2 grands mugs (grandes tasses) de [céréales](#) et/ou graines et fruits secs

- **Préparation:**
- Dans un saladier, battre légèrement l'œuf. Ajouter le miel et l'huile, et verser le mélange de céréales par-dessus (muesli, cornflakes, flocons d'avoine [soufflés](#)...).
- Vous pouvez également, utiliser des [raisins](#) secs, des morceaux d'[abricots](#) secs, des pépites de chocolat, des cacahuètes et des épices, genre [cannelle](#)! Mélangez le tout, de préférence avec les mains (Ca colle un peu mais le miel sera mieux réparti). Si la préparation vous paraît trop gluante, il suffit de rajouter des céréales. Et si elle est trop sèche, rajoutez du miel. Versez le tout, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ou dans des moules à tartelettes, en tassant bien, avec le dos d'une cuillère. Enfourez, pendant 10 à 15 minutes, à 210°C (thermostat 7).
- Découpez en barres, dès la sortie du four, et conservez-les dans une boîte hermétique dès que les barres se sont refroidies.

## Les bricelets Recette : Colette B.



- **Ingrédients:**
- 250 gr de farine
- 200 gr de sucre en poudre
- 250 gr de beurre fondu
- 4 œufs
- 2 zests de citron
- une pincée de sel fin

- **Préparation:**
- Pour réaliser cette recette de bricelets, commencer par préparer tous les ingrédients.
- Verser le sucre en poudre et casser les œufs entiers dans un récipient.
- Battre vigoureusement au fouet. Ajouter le beurre fondu et les zests des 2 citrons.
- Mélanger à nouveau. Ajouter la farine tamisée et le sel fin. Mélanger à nouveau au fouet....jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au frais pendant 24 heures.
- Faire chauffer le gaufrier. Huiler les plaques du gaufrier à l'aide d'un pinceau. Disposer la valeur d'une cuillerée à soupe de pâte sur chacune des empreintes.
- Refermer le gaufrier et laisser cuire +/-2 minutes. Il est normal que pendant la cuisson, le gaufrier dégage beaucoup de vapeur.
- Attention, une cuisson insuffisante risque de causer quelques soucis de démoulage, c'est pour cela que le temps de cuisson doit-être bien respecté et les plaques bien graissées.

## Croquants aux amandes Recette : Colette B.



- **Ingrédients:**
- 400 GR Farine
- 100 gr amandes en poudre
- 4 œufs
- ½ paquet de levure alsacienne
- 200 gr de sucre
- 250 gr d'amandes entières
- 2 cuil. à soupe de fleur d'oranger

- **Préparation:**
- Mélanger les œufs avec le sucre, puis la farine, la poudre d'amende et la levure. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et les amandes entières pour former une pâte souple mais non collante.
- La diviser en 4 ou 5 morceaux et façonner des rouleaux.
- Cuire à 160° pendant 20 à 30 minutes, puis les sortir et les laisser un peu refroidir pour pouvoir les couper en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur. Les repasser 5 minutes de chaque côté au four.



**Baba au rhum**  
**Recette : Colette B.**



- **Ingrédients:**
- 150 g. de farine
- 150 g de sucre
- 3 Œufs
- 40 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure alsacienne
- 4 cuillères à soupe de lait

- **Sirop:**

- 150 g sucre
- 2 grands verres d'eau
- 1 grand verre de rhum

- **Pâte:**

- Séparer les jaunes et les battre avec le sucre. Puis ajouter le lait. Mélanger la farine avec la levure et incorporer à la préparation précédente. Ajouter le beurre fondu et les blancs en neige. Cuire la pâte dans un moule beurré pendant 25 minutes dans un four à 180°. Faire fondre le sucre dans l'eau et laisser refroidir, puis ajouter le rhum.

**Gâteau à la noix de coco**  
**Recette : Suzanne P.**



- **Mélanger**
- 160 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1/2 paquet de levure

- **Préparation**
- Beurrer un moule à tarte
- Etendre la pâte, couvrir d'une couche de fruits (pommes, poires ...)
- Mettre à four moyen 10 -12mn.
- Pendant la cuisson, préparer le mélange suivant :
- 50 gr de beurre fondu
- 100 gr de sucre
- 50 gr de noix de coco
- 1 œuf entier
- Sortir le gâteau et le recouvrir avec le mélange obtenu
- Remettre au four 10mn
- 
- Et voilà, il ne reste plus cas !!! et bon appétit

## Croquants de Cordes Recette : Colette B.



- **Pour 5 personnes :**
- 2 blancs œufs
- 200 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 125 gr d'amandes effilées et grillées

- **Préparation**
- Préchauffer le four (200°C ou thermostat 7).
- Graisser une plaque à pâtisserie.
- Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre. Rajouter la farine et les amandes.
- Disposer sur la plaque des tas un peu allongés avec la pate obtenue "une quinzaine environ"
- Mettre au four et laisser cuire jusqu'à que les croquants soient légèrement dorés.
- Décoller tout de suite à la sortie du four.

## Cake aux fruits confits Recette : Colette B.



- **Ingrédients (pour 6 personnes) :**
- 3 [œufs](#)
- 250 g de farine
- 180 g de [sucre](#)
- 120 g de [beurre](#)
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de fruits confits en morceaux
- 150 g de cerises entières
- 150 g de [raisins](#) secs

- Préparation :
- Mettre le four à chauffer thermo 7 (210°C).
- Dans un bol, mettre les fruits confits et les [raisins](#) avec le Rhum.
- Dans un saladier travailler le [beurre](#) fondu et le [sucre](#) au fouet manuel, ajouter les [œufs](#) un à un et continuer de battre.
- Ajouter la farine et la levure progressivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Egoutter les fruits et les incorporer à la pâte. Bien mélanger.
- Beurrer un moule à cake, y mettre la préparation.
- Enfourner pour 15 mn à thermo 7, puis 45 mn environ thermo 5 (150°C).
- Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau (la cuisson plus longue à feu relativement doux permet plus de moelleux..)

## Croquants aux amandes et fleur d'oranger

### Recette : Pierre T.



- **Ingrédients :**
- 500 gr de farine de boulanger ( n° 55 )
- 350 gr de sucre en poudre
- 4 œufs
- 350 gr d'amande
- 40 gr de beurre
- Levure de boulanger
  
- **Préchauffer le four 220°**

- **Préparation :**
- 1 - Battre les œufs.
- 2 - Mélanger les œufs et le sucre avec une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- 3 - Tamiser la farine.
- 4 - Mélanger la farine les amandes avec ½ sachet de levure.
- 5 - Fondre le beurre au bain marie.
- 6 - Dans une terrine : Former un puits avec la farine > Incorporer les œufs > et le beurre fondue.
- 7 - Pétrir pour obtenir une pâte dure.
- 8 - Partager la pâte, faire deux rouleaux, longueur en fonction de la plaque du four.
- 9 - Aplatir légèrement les rouleaux et dorer à l'œuf.
- 10 - Beurrer la plaque du four (ou papier de cuisson)
- 11 - Enfourner mi four et cuire 20 minutes pâte dorée.
- 12 - Laisser refroidir et couper en tranche.

## Pain d'épices Recette : Georgette V.



- **Ingrédients :**
- 250 g de farine
- 250 g de marmelade d'orange
- 125 g de miel
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- ½ c à café de sel
- 1 c à café d'anis vert
- 2 c à café d'épices à pain d'épices
- 1 c à café de bicarbonate de sodium alimentaire

- **Préparation :**
- Mélangez la farine, les épices, le sel.
- Dans une casserole faire fondre le lait + miel + sucre + beurre
- Ajouter au mélange farine. Bien remuer. Ajouter l'œuf. Bien mélanger. Ajouter la c à café de bicarbonate.
- Bien remuer. Ajouter en dernier la marmelade d'oranges.
- Tapisser un moule à cake avec du papier de cuisson.
- Verser la préparation.
- Dans un four préchauffé à 150°. Faire cuire 1 heure.
- Vérifier la cuisson avec un couteau.

**Montécao**  
**Recette : Suzanne P.**



- **Ingrédients :**
- 25 cl d'huile d'arachide
- 200 gr de sucre
- Une pincée de sel
- Un zeste de citron
- Un sachet de sucre vanillé
- 550 gr de farine
- 1/2 paquet de levure

- **Préparation :**
- Mélanger le sucre et l'huile + le zeste de citron + le sucre vanillé + la farine avec la levure
- Faire des petites boules environ une quarantaine, mettre au four à 180 ° un petit 1/4 d'heure.
- Sou poudrer de cannelle après cuisson. (ils durcissent en refroidissant).

**Rochers à la noix de coco**  
**Recette : Suzanne P.**



- **Ingrédients :**
- 250 gr de noix de coco râpée
- 200 gr de sucre
- 2 œufs

- **Préparation :**
- Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre, ajouter les blancs d'œuf battus en neige et la noix de coco.
- Avec une cuillère, former de petits monticules sur une plaque beurrée,(ou papier sulfurisé).
- Cuisez à four moyen jusqu'à ce que le sommet soit légèrement coloré (environ 1/4 d'heure).