

Gâteau de bruccio, salade de fraises et d'oranges



Ingrédients pour 6 personnes :

1 bruccio de 500g, 5 œufs, 150g de sucre semoule, le zeste râpé de 1 citron corse, 1 trait d'alcool de myrte

Pour la salade d'oranges et de fraises:

3 oranges, 250g de fraises

Pour le coulis :

100g de fraises, 1 cuillère de sucre, 1 trait de Grand-Marnier.

Finition :

Sorbet à l'orange

Le gâteau :

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet en gardant un aspect granuleux.

Verser dans 6 petits moules à tarte préalablement beurrés.

Laisser cuire pendant 20mn environ à 180°.

Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au frais.

Le coulis :

Mixer finement tous les ingrédients.

Salade de fraises et d'oranges :

Peler à vif les oranges et prélever les segments sans les pépins.

Couper les fraises en quartiers et les ajouter aux suprêmes d'orange.

Dressage :

Répartir le coulis de fraise au fond de 6 assiettes.

Poser dessus les gâteaux.

Couvrir de salade de fruit.

Finir avec une quenelle de sorbet à l'orange.