

## **GATEAU CORSE**

**Angeline**

120 gr de farine de blé  
120 gr de farine de châtaigne  
3 œufs  
80 gr de sucre  
20 cl crème  
1 paquet de levure

Ajouter soit chocolat, poudre amandes, poudre noisettes, oranges confites

## ***FIADONE***

***Angeline***

Pour un brocciu (brousse) de 500 gr que tu écrase à la fourchette ou que tu peux mettre au robot

4 œufs battus en omelette  
200 gr de sucre en poudre  
1 zeste de citron râpé

Bien mélanger ces ingrédients, verser dans un plat à gratin et cuire à four moyen 20 minutes.