

Fiadone aux zestes de citron

- 500g de Brocciu (ou à défaut de ricotta ou de brousse)
- 6 œufs
- 300g de sucre en poudre
- 1 citron
- Sel

Quel est le dessert préféré des gourmands Corses ? Petit indice : il ressemble à un cheesecake. Vous avez une idée ? Il s'agit bien sûr du Fiadone, un gâteau réalisé à partir du Brocciu, le fameux fromage Corse. Passons en cuisine pour confectionner ce délicieux dessert...

Le Brocciu : l'ingrédient suprême !

Avant de commencer, un rappel sur le Brocciu s'impose. Il s'agit d'un fromage frais de brebis ou de chèvre à base de lait et de petit lait (plus crémeux). Il est d'ailleurs reconnu. Il a l'AOC depuis 1998. Par son goût et sa texture, il se rapproche de la ricotta ou de la brousse, mais, comme diraient les Corses « c'est pas pareil » ! Le brocciu reste le [brocciu](#).

La préparation du Fiadone

Vous avez tout ce qu'il vous faut ? Alors, c'est parti. D'abord, on s'attaque au citron. Une fois le citron brossé et lavé, prélevez la moitié du zeste à l'aide d'un économe, ou d'un zesteur (pour les plus équipés). Hachez finement les lanières obtenues. Pour gagner du temps, préchauffez le four à 180°.

Relevez vos manches, c'est l'heure de s'occuper du Brocciu ! Avec une fourchette, écrasez le fromage. Il restera de petits morceaux, c'est normal et même idéal pour montrer que c'est fait maison . Si vous souhaitez un résultat plus lisse, vous pouvez aussi le passer au mixeur. Et si, par un heureux hasard, il vous reste du Brocciu, gardez-le et servez-le avec un peu de sucre et arrosé d'eau de vie. Comme en Corse.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et le zeste de citron. Et déchaînez -vous : fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse. Vous avez mal au bras ? C'est bien, vous pouvez alors ajouter progressivement le Brocciu.

Pour obtenir un Fiadone plus léger, vous pouvez aussi séparer les blancs d'œuf des jaunes, les battre en neige puis les incorporer délicatement à la préparation. Il aura alors un aspect plus neigeux. Mais ça demande plus de travail aussi. A vous de voir !

Maintenant, il ne reste plus qu'à verser la préparation dans un plat, préalablement beurré, à bords hauts. Petite astuce pour que le gâteau ne colle pas : disposez une feuille de papier sulfurisé dans le plat. Pratique.

La cuisson du Fiadone

Placez le plat dans le four et faites cuire environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Pour savoir si le fiadone est cuit, insérez une lame de couteau. Si elle ressort sèche, le gâteau est cuit ! Mais il va falloir attendre encore un peu avant de pouvoir le déguster, le Fiadone est meilleur froid. Quelle cruauté...

La dégustation du Fiadone

Pour épater vos convives, vous pouvez agrémenter la dégustation du Fiadone avec un peu liqueur de myrthe ou d'un coulis de fruits rouges. Hum.

S'il vous reste du Fiadone, vous pouvez le conserver pendant quelques jours au réfrigérateur. Mais, ne dépasser pas les 2/3 jours, le fromage frais n'apprécierait pas. C'est une bonne raison de se laisser aller à la gourmandise, non ?



Photo : [Petitlouis](#)

ICN Informateur Corse Nouvelle sur Facebook