Fiadone de mon amie Corinne

Le Fiadone est un gâteau ainsi qu'une spécialité Corse à base de brocciu (fromage frais corse) et de citron. Gourmandise familiale et emblématique de la gastronomie corse, il est tout en légèreté et saveurs subtiles. Voici donc la recette de mon amie d'enfance, Corinne, corse et fière de l'être qui a eu la gentillesse de m'offrir un superbe brocciu tout frais ainsi que sa recette! Bon Appetitu et viva Corsica!

Si vous ne trouvez pas de brocciu dans votre région vous pouvez le remplacer par de la brousse ou de la ricotta…

Fiadone de mon amie Corinne

Matériel

- un moule à manqué qui facilitera grandement votre

démoulage car c’est un gâteau fragile. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif - Diamètre 26 cm, hauteur 7 cm - 4844.26

Ingrédients pour un gâteau (moule à manqué de 4 à 5 cm de haut et 22 cm de diamètre)

- 400 g de broccui frais (le fameux fromage corse)
- 3 jaunes d’œuf et 3 blancs d’œuf
- le zeste de deux citrons
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de confiture de citron (ça c’est ma petite touche personnelle…). La recette originale du Fiadone n’en

comprend pas. Mais si vous désirez réaliser la recette sans confiture, dans ce cas, il faut augmenter la quantité de sucre et utiliser 120 g de sucre semoule au lieu des 60 g cités ci-dessus. Si vous désirez une excellent confiture de citron je vous conseille les confitures Florian (pour l'adresse cliquez ici).
- 2 cl d'eau de vie corse type « grappa »

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°. Beurrez et sucrez légèrement votre moule; pour faciliter le déplacement du gâteau lorsqu'il sera cuit je dispose un cercle de papier cuisson d'un diamètre légèrement supérieur au fond du moule.

Beurrez et sucrez légèrement votre moule

- Mélangez bien le brocciu, le zeste des deux citrons, la grappa, le sucre (donc 60 g de sucre semoule et 40 g de confiture au citron pour ma version ou 120 g de sucre semoule pour la recette classique)

Mélangez bien le brocciu, le zeste des deux citrons, le sucre

- Ajoutez les jaunes d’œuf au mélange.

Ajoutez les jaunes d’œuf au mélange

- Montez les blancs en neige.

Montez les blancs en neige au fouet

- Mélangez délicatement les blancs au brocciu et versez ce mélange dans votre moule.

Versez le mélange dans votre moule

- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes.

Enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes

- Ce gâteau monte un peu comme un soufflé puis retombe un peu à sa sortie du four mais garde une texture nuageuse. Il se sert tiède ou froid. C’est un petit nuage de gourmandise…

Fiadone de mon amie Corinne