

Le fiadone est un dessert corse délicieusement frais et parfumé !



C'est une spécialité occupant une place importante dans la cuisine corse, le fiadone est fait à partir du fromage de lactosérum, le brocciu, fromage frais typique de corse, semblable à la brousse française.

Ingrédients

- 400 g de brousse
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- le zeste d'1 citron non traité bio
- 2 à 3 cl de liqueur de myrte (à défaut, j'ai utilisé de la quetsche !!)

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C
- Beurrez un moule rond environ 18 cm de diamètre
- Faites blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre 4-5 min jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez la brousse, les zestes de citron et la liqueur de myrte.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au premier mélange comme pour une mousse au chocolat.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 30-35 min. Le fiadone ne doit pas "trembloter" et sa surface doit être joliment dorée.
- Sortez le fiadone du four et laissez le refroidir avant de le démouler en faisant un tourner-retourner à l'aide d'une assiette pour terminer avec la croute dorée vers le haut.

Conservez le fiadone au frais, emballé d'un film alimentaire.