

Fiadone

Chaque fois que Mamyta, ma grand-mère de Bastia, se trouvait en présence de fromage, elle poussait un grand « *Iscia* » ([icha], « Beurk ») pour marquer son dégoût ! Une réaction assez peu banale au pays de la tomme de brebis et du casgiu merzu (« fromage pourri »)... En revanche, elle ne se faisait pas prier devant un brocciu, la fameuse brousse insulaire au petit-lait, pourvu qu'il soit bien frais. Elle s'en régala au naturel avec un peu de sucre et quelques gouttes d'eau-de-vie... Mais elle ne manquait pas de le cuisiner en dessert pour ses petits-enfants. Le fiadone est l'un des totems comestibles de l'île de Beauté, et celui de ma grand-mère est évidemment le meilleur ! On le surnomme souvent le « cheesecake corse » même s'il ne comporte pas de pâte ou de biscuit (alors que l'imbrucciata, autre dessert insulaire, comporte une pâte brisée). Autre débat dans les familles : faut-il écraser les ingrédients à la fourchette dans un saladier ou peut-on les mélanger au blender ? Ma grand-mère n'hésitait pas à sortir son robot ménager quand elle était pressée, mais je vous propose ici sa recette « low tech », tout aussi simple et presque aussi rapide. Elle disait : « Quand tu écrases à la fourchette, tu obtiens, après la cuisson, une texture plus agréable, un peu plus granuleuse. C'est comme ça qu'il est bon... »

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

POUR 8 PERSONNES

500 g de brocciu bien frais

5 œufs

180 g de sucre

1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie (type grappa)

Le zeste de 1 citron non traité

Beurre + sucre pour le moule

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, réunir le brocciu, les œufs, le sucre, le zeste de citron et l'eau-de-vie. Écraser délicatement le brocciu à l'aide d'une fourchette, puis continuer de mélanger à la fourchette jusqu'à obtenir un appareil de consistance assez homogène, avec quelques petits morceaux de brocciu.

Beurrer généreusement un moule à manqué de 20 cm de diamètre, verser 20 g de sucre et le répartir sur le bord et le fond du moule.

Verser l'appareil dans le moule. Enfourner pour 30 minutes environ. Il doit être bien cuit et légèrement bronzé à la surface. S'il est trop pâle, faire chauffer quelques minutes sous le gril.

Laisser refroidir et démouler. Déguster froid ou tiède.

Mon truc à moi : je prépare le fiadone à la saison du brocciu (entre l'automne et le début de l'été) mais on peut remplacer ce fromage de lactosérum frais AOP par une bonne ricotta, un sérac ou une brousse fermière. Mais surtout, ne le dites à personne...

