

Le fiadone

Originaire du nord de la Corse, le fiadone a su conquérir le reste des insulaires. Il a pour ancêtres les *fiadoni* (flans) italiens, signalés dans des [livres](#) de recettes depuis le XVI^e siècle.



Ce dessert, qui se conserve au frais près d'une semaine, était le gâteau familial corse par excellence, que l'on retrouvait notamment dans la région du Cortenais. Il apparaissait lors des fêtes de fin d'année ou pour Pâques.



De nos jours, on le voit dans de nombreuses pâtisseries des quatre coins de la Corse, souvent vendu en portions individuelles prédécoupées. Dans la région d'Ajaccio, cuit sur une pâte feuilletée ou sablée, le fiadone prend la forme d'une tartelette appelée *imbrucciata*



Sans doute le plus "corse" des desserts, le fiadone est une sorte de gâteau au fromage, de forme ronde ou rectangulaire, peu épais, au dessus doré foncé par la cuisson.

Simple et facile, sa recette se réalise avec des produits corses authentiques : du brocciu (ce fromage à base de lait de brebis), du zeste de citron, et de l'acquavita (l'eau-de-vie locale). Parfois, le zeste de citron se voit remplacé par de l'orange ou par de l'eau de fleur d'oranger. Ces trois ingrédients sont battus avec un mélange mousseux de sucre et d'œufs. Le tout est versé dans un moule à bords haut, préalablement beurré ou huilé, et enfourné à température moyenne une trentaine de minutes.

Le fiadone se sert traditionnellement froid, même si certains préfèrent le déguster tiède.

Il peut être accompagné d'une marmelade d'agrumes ou d'un coulis de fruits.

