

A la découverte du... Pão de Queijo

Je te présente la recette des pão de queijo, pains au fromage dégustés généralement au petit déjeuner au Brésil, mais très utiles pour vos apéros français !

Le fromage est normalement un fromage du Brésil, mais du parmesan et de la mozzarella fonctionnent très bien aussi.

Bonne dégustation !



Voici les ingrédients nécessaires pour 10 personnes :

500 g de farine de manioc (ou farine de blé/maïs/tapioca)

30 cl de lait

150 g d'emmental rapé

100 g de parmesan râpé

2 oeufs

6 cl d'huile de tournesol

100 g de mozzarella râpée

1 cuillère à café de sel



Les étapes :

1 Fais un puits dans un saladier avec de la **farine** et du **sel**.

2 Fais chauffer l'**huile** et le **lait** dans une casserole jusqu'à **ébullition** et verse le contenu dans le saladier en remuant.

3 Casse les **œufs** un à un puis **pétris** la pâte jusqu'à ce qu'elle soit **homogène** et **collante**.



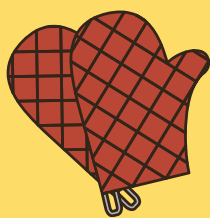
4 Ajoute le **fromage râpé** puis **malaxe** la pâte de nouveau.

5 Laisse **reposer 30 minutes** au réfrigérateur.

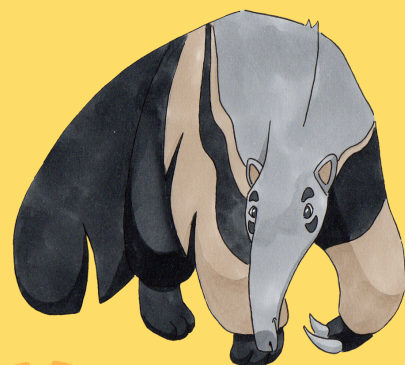
6 Préchauffe le four à **210°C** (thermostat 7). Dépose un récipient d'eau ou mets de l'eau dans un **lèche-frite** afin que le pain puisse respirer et être moins compact.

7 Fais un **boudin** à partir de la pâte à pain puis **coupe-le** en petits morceaux. Fais des **petites boules** (8 par exemple) à partir des morceaux puis dépose-les sur la grille du four, recouverte de **papier sulfurisé**.

8 Enfourne les pães à mi-hauteur pendant **20 minutes** et **retourne-les** à mi-cuisson pour qu'ils soient **dorés** en globalité.



9 Sors les pães du four et laisse-les **refroidir** sur une plaque trouée.



Et voilà, plus qu'à déguster !

