

PÃO DE QUEIJO

Intro

Le Pão de queijo, ou pain au fromage, est une recette typique de l'état de Minas Gerais au Brésil. Il est composé à base de fécule de manioc, d'œufs, de sel, de lait et de fromage, qui a la consistance d'une pâte molle et légèrement crémeuse.

Ingredients

1 kilo de **polvilho azedo (fécule de manioc)**
3 verres de lait
1 verre d'huile
1 cuillère à soupe de sel
4 oeufs
500 grammes de fromage frais ("queijo minas", tipo mozzarella)

Préparation

Dans un récipient, mélangez le sel et la fécule de manioc. Mélangez le lait et l'huile dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ébullition.

Ajoutez peu à peu ce mélange à la fécule tout en mélangeant avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez la pâte refroidir.

Ajoutez-y ensuite les oeufs et mélangez à la main. La pâte doit prendre une consistance crémeuse, mais sèche. Ajoutez alors le fromage coupé en morceaux fins et mélangez jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins homogène. Formez des boules de pâte à la main.

Les petites boules peuvent ainsi être congelées ou cuites aussitôt. A cette fin, préchauffez votre four à la puissance maximale pendant 15 minutes, et enfournez le plat. Les petits pains sont cuits au bout d'une demie-heure (vérifiez qu'ils soient bien dorés avant de les retirer du four).