

Le pão de queijo, littéralement "pain au fromage", est l'une des stars de la cuisine brésilienne. Symbole même de l'état du Minas Gerais, où il aurait été inventé, cette sorte de gougerre à base de tapioca et de fromage se déguste directement sortie du four et à toute heure. Le pão de queijo peut accompagner un café au petit déjeuner ou bien être servi pendant la journée comme en-cas ou apéritif salé.

Les Brésiliens ont l'habitude de dire qu'il n'existe pas une recette unique du pão de queijo mais probablement autant de recettes que de familles brésiliennes ! Les proportions et le type même de fromage utilisé varient considérablement. Le queijo minas, un fromage au lait de vache produit dans la région du Minas Gerais, et le parmesan sont généralement les plus utilisés. Le pão de queijo existerait depuis le XVIII^e siècle. À cette époque, les colons portugais importaient une farine de blé très chère et de mauvaise qualité. Dans les cuisines des fazendas, la farine de manioc, produite localement et donc moins chère, a peu à peu remplacé la farine de blé. Grâce au tapioca, ce petit grain garde une texture un peu élastique et moelleuse.

Un vrai délice !

POUR 4 PERSONNES

1 H DE PRÉPARATION

20 MIN DE CUISSON

200 G DE FARINE DE TAPIOCA

125 G DE COMTÉ À LA COUPE

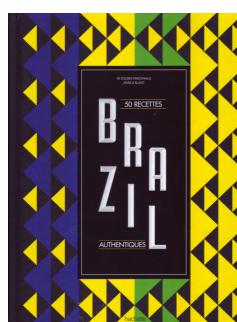
75 G DE PARMESAN À LA COUPE

2 OEUFS

60 ML DE LAIT FROID

40 ML D'HUILE

1 CUILL. À CAFÉ DE SEL



Dans un saladier, mélangez la farine de tapioca avec le sel.

Par ailleurs, faites chauffer l'huile dans une casserole, ajoutez-y le lait, 60 ml d'eau et versez le mélange sur les ingrédients secs, en remuant avec une cuillère.

Ajoutez ensuite les œufs, l'un après l'autre, et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Râpez les fromages. Ajoutez-les à la pâte et mélangez soigneusement.

Préchauffez le four à 200° (th.6-7). Huilez vos mains.

Prélevez des petites quantités de pâte et formez des boules. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 min de cuisson. Surveillez bien les pains afin qu'ils ne dorent pas trop vite. Dégustez rapidement.