

Recette Traditionnelle du Chipa (Pain au Fromage)

Présentation

- Le chipa est un petit pain traditionnel d'Amérique du Sud, naturellement sans gluten.
- Il se caractérise par une texture élastique à l'intérieur et une croûte légèrement croustillante.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20-25 minutes

Ingrédients

- 500g de farine de manioc (amidon de tapioca)
- 250g de fromage à pâte dure râpé (type emmental, parmesan ou queso fresco)
- 2 œufs entiers
- 100g de beurre pommade
- 100ml de lait (à ajuster selon la texture)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique (optionnel pour plus de légèreté)

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Une râpe à fromage
- Une plaque de cuisson
- Papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Dans le saladier, mélangez la farine de manioc, le sel et la levure.
- Ajoutez le beurre ramolli et les œufs, puis travaillez le mélange à la main.
- Incorporez le fromage râpé et mélangez bien.
- Ajoutez le lait progressivement en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte souple, homogène et qui ne colle plus aux doigts.
- Formez des petites boules de la taille d'une balle de golf.
- Disposez les boules sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.

- Enfourez pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les chipas soient bien dorés.

Conseils de dégustation

- Dégustez les chipas tièdes pour profiter de leur texture caractéristique.
- Accompagnez-les idéalement d'un café, d'un thé ou d'un maté.
- Ils se conservent 2 jours dans une boîte hermétique et peuvent être réchauffés quelques minutes au four pour retrouver leur croustillant.