

Recette Traditionnelle du Chipa

Présentation

- Le Chipa est un petit pain au fromage traditionnel d'Amérique du Sud, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Portions : Environ 20 unités

Ingrédients

- 500g de fécule de manioc (amidon de tapioca)
- 250g de fromage à pâte dure râpé (type emmental, parmesan ou fromage paraguayen)
- 2 œufs entiers
- 100g de beurre mou
- 100ml de lait (à ajuster selon la texture de la pâte)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique

Matériel nécessaire

- Grand saladier
- Balance de cuisine
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Dans un grand saladier, mélangez la fécule de manioc, le sel et la levure chimique.
- Ajoutez le beurre mou et les œufs, puis travaillez le mélange avec les mains jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez le fromage râpé, puis versez le lait progressivement tout en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte homogène, souple et non collante.
- Formez des petites boules de la taille d'une balle de golf ou des anneaux selon votre préférence.

- Disposez les pièces sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les chipas soient bien dorés.

Conseils de dégustation

- Dégustez les chipas chauds pour profiter pleinement de la texture fondante du fromage.
- Accompagnez-les idéalement d'un café noir ou d'un maté.
- Conservez-les dans une boîte hermétique pendant 2 jours ou congelez-les une fois cuits pour une consommation ultérieure.