

# Recette Traditionnelle de la Chipa (Pain au Fromage)

---

## Présentation

- La chipa est un en-cas traditionnel d'Amérique du Sud, particulièrement populaire au Paraguay.
- Ce petit pain au fromage se caractérise par sa texture unique, à la fois croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

- 500g de fécule de manioc (almidón de mandioca)
- 200g de fromage à pâte dure râpé (type parmesan ou emmental)
- 100g de beurre pommade
- 2 œufs entiers
- 100ml de lait (à ajuster selon la texture)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis (optionnel, pour le goût traditionnel)

## Matériel nécessaire

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

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7).
- Dans un grand saladier, mélangez la fécule de manioc, le sel et la levure chimique.
- Ajoutez le beurre ramolli et travaillez le mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez le fromage râpé et les graines d'anis.
- Ajoutez les œufs, 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.
- Disposez les chipas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

## **Conseils de dégustation**

- Dégustez les chipas tièdes, idéalement accompagnées d'un café ou d'un maté.
- Elles se conservent jusqu'à 2 jours dans une boîte hermétique.
- Vous pouvez les réchauffer quelques minutes au four pour retrouver leur croustillant d'origine.