



Pain au fromage

Ingrédients

- 20cL de fromage blanc (à 20%)
- 15g de levure de boulanger
- 2 c.s. d'huile
- 1 oeuf
- 250g de farine
- 60g de gruyère
- 30g de persil haché
- environ 1/2 c.c. de sel

Délayez la levure dans 60mL d'eau et mélangez avec le fromage blanc, l'huile, l'oeuf et le persil

Mélangez la farine avec le sel et le gruyère, puis versez petit à petit dans la préparation. Travaillez la pâte qui doit être assez épaisse.

Versez la pâte dans un moule allant au four et couvrez avec un chiffon. Pendant une heure et dans une pièce assez chaude, laissez monter la pâte (ce qu'on peut faire c'est chauffer *très légèrement* le four et l'éteindre, puis mettre le moule avec la pâte, toujours couvert, dedans avec la porte entre-ouverte).

Humidifiez le dessus de la pâte avec vos doigts ou un pinceau et recouvrez de gruyère râpé. Avec du papier aluminium, couvrez votre moule et enfournez pour 40mn à 200°C. Pour avoir le dessus gratiné, enlevez le papier aluminium pour les 5-10 dernières minutes.

Dégustez tiède.

Bon appétit ! :)