

PAIN AU PANAIS, AU FROMAGE À PÂTE DURE DŽIUGAS® ET À LA SAUGE



Ingredientai

175 g	de panais
50 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1 cuillère à soupe	de feuilles de sauge broyées
225 g	de farine
1,5 cuillère et demie à café	de levure
1,5 cuillère et demie à café	de sel
2	grands œufs
1 cuillère à soupe	de lait
8	feuilles de sauge
1 cuillère à café	d'huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°C. Mélanger dans un saladier la farine, le sel et la levure.

Râper le panais et bien mélanger tout de suite après. Mettre le fromage coupé en cubes et la sauge broyée. Dans un autre bol, battre les oeufs avec le lait et verser cette préparation doucement dans le mélange de farine.

Mélanger le tout doucement jusqu'à obtenir une préparation épaisse et visqueuse. Mettre la préparation sur une plaque recouverte de farine puis former une pain rond. Saupoudrer de farine, poser sur la surface le fromage coupé en morceaux (25 g) et les feuilles de sauge trempées dans l'huile. Cuire à 190°C au four pendant 45-50 minutes.