

Fouace Sebada au Pecorino



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g [Pecorino](#) mi-frais

450 g farine

2 l huile

4 oeufs

1 zeste de citron râpé

sel

Préparation

Détaillez le fromage en morceaux moyens, puis émincez-le. Déposez-le dans une casserole, faites fondre avec un verre d'eau sur un feu très doux environ 15 minutes en remuant constamment avec la mouvette de bois. Lorsque le fromage sera fondu, incorporez une cuillère de farine et le zeste de citron râpé. Mélangez le tout avec soin et retirez du feu. Sur la planche à pâtisserie, déposez la pâte de fromage cuillère par cuillère avec rapidité parce qu'elle est encore chaude. Pressez à la main chaque boule de pâte pour obtenir une galette d'environ 5 mm d'épaisseur et d'un diamètre inférieur à celui de la poêle. Laissez reposer 2 heures sur la planche en retournant deux à trois fois pour évacuer le sérum. Etalez et laminez au rouleau la pâte sur la planche farinée à 2 mm d'épaisseur. Divisez-la en deux parties égales. Sur une demi-feuille déposez les ronds de pâte en les espaçant de 5 cm bord à bord. Recouvrez avec la seconde demi-feuille. Découpez à la roulette ou à l'emporte-pièce. Soudez les bords au blanc d'oeuf ou en mouillant et pressant du bout des doigts. Chauffez la friture, plongez les sebada deux par deux, faites doré les deux faces. Egouttez sur serviette, déposez dans le plat de service, saupoudrez de sucre ou répandez du miel liquide à la surface.

Si le moel est dur, chauffez-le jusqu'à la fonte complète.