



Boules au fromage et graines de nigelle

Ingrédients:

pour la pate:

1 verre = 250ml

2 verres et demi de farine

60g petit suisse **crème fraîche épaisse**

1/4 verre d'huile

1/2 verre lait

1 càc sel

3 càs sucre

~~2 càs levure boulangère~~

8g levure chimique

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

pour la farce:

du fromage fondu coupé en petits cubes (ou des portions de La **Vache Qui Rit**)

pour la face:

du lait

des graines de nigelle

préparation:

Dans une terrine, mélanger la farine, sel, sucre et levures

Y ajouter le petit suisse et l'huile

Remuer, puis verser le lait

Ramasser avec de l'eau tiède si besoin

Couvrir et laisser lever 30mn

Partager en boules de 60 gr environ

Les aplatir et les garnir de fromage et fermer en formant une boule

Laisser reposer 20mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de nigelle

Cuire au four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser tiédir et manger