

## LES AREPAS DE HUEVOS DE DAVID

### INGRÉDIENTS

- Farine de maïs P.A.N : 1 paquet
- Oeufs
- Huile
- Eau
- Sel

### PRÉPARATION

- Chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle à frire ou une marmite profonde.
- Dans un récipient, verser la semoule de maïs précuite. Ajouter 1 cuillère à café de sel et verser lentement l'eau tiède.
- Pétrir avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit ferme et ne colle pas aux mains.
- Façonner des boules de taille égale en réservant une petite quantité de pâte pour sceller les trous après avoir inséré l'œuf.
- Écraser chaque boule de pâte jusqu'à ce qu'elle ait environ 4 cm d'épaisseur.
- Placer l'arepa très délicatement dans l'huile chaude (350°F/180°C) et laisser couler au fond.
- Lorsque l'arepa flotte, le baigner avec la même huile chaude à l'aide d'une cuillère pour qu'il gonfle.
- Retirer l'arepa de l'huile et placer-le sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de graisse.
- Répéter ce processus avec tous les arepas.
- Casser un œuf dans un récipient (de préférence avec un bec) très délicatement pour que le jaune ne se casse pas. Ajouter une pincée de sel.
- À l'aide d'un couteau, faire une petite ouverture sur le côté de l'arepa déjà frit.
- Introduire l'œuf très délicatement et refermer avec un peu plus de pâte.
- Remettre l'arepa dans la casserole avec de l'huile chaude pendant encore 2-3 minutes ou jusqu'à ce que l'œuf soit cuit. Répéter cette étape avec tous les arepas.
- Une fois les arepas retirés de l'huile, laisser-les égoutter quelques minutes avant de servir.

