

Gougères à la mimolette & au sésame

Pour 30 à 40 gougères

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 à 15 min

Ingrédients :

- 20cl d'eau
- 70g de beurre
- 150g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100g de mimolette fraîchement râpée
- 2cs de sésame



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule en bois, une poche à douille ou deux petites cuillères, deux plaques allant au four et du papier sulfurisé ou deux toiles siliconées!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Verser l'eau dans une casserole, ajouter le beurre coupé en dés et le sel puis faire chauffer.
- Râper la mimolette.
- Lorsque le mélange est bien chaud, sortir du feu et ajouter la farine d'un seul coup.
- Mélanger avec une cuillère en bois puis remettre sur feu moyen.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque.
- Ajouter la mimolette râpée, la moitié du sésame, poivrer puis mélanger.
- Mettre cette pâte dans une poche à douille munie d'une douille large et réaliser des petits ronds. Si pas de poche à douille, prends deux cuillères à café et réaliser des petites noix de pâte.
- Les déposer sur la plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée.
- parsemer d'un peu de sésame (en les enfonçant légèrement dans la pâte).
- Enfourner entre 12 et 15 min selon le four (pas de chaleur tournante).
- Les déguster tièdes.

Vous pouvez congeler vos gougères. Attendez qu'elles soient complètement froides avant de les mettre au congélateur. Avant de les servir, passez-les encore congelées dans un four préchauffé à 160°C (th.5/6) pendant 10 minutes environ.

Bon appétit!!!