



Finger food

Gougères carottes, cajou et mimolette



55 min	30 min	25 min	0	382
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

150 g **Farine**
100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Eau**
120 g **Mimolette**
40 g **Carotte(s)**
60 g **Noix de cajou**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Porter l'eau et le beurre à ébullition dans une casserole.
- 2 Dès l'ébullition, retirer du feu et verser la farine d'un seul coup.
- 3 Remuer vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée.
- 4 Remettre la casserole sur feu doux pendant 1 à 2 minutes sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois afin de dessécher la pâte.
- 5 Dès que la pâte n'accroche plus au fond de la casserole, la transvaser dans un saladier.
- 6 Laisser tiédir quelques instants puis ajouter les œufs un à un, en mélangeant vigoureusement à chaque fois.

Étape 2

Préparation des gougères carottes, cajou et mimolette

- 1 Râper la mimolette.
- 2 Mixer grossièrement les noix de cajou.
- 3 Ajouter à la pâte les carottes râpées, les noix de cajou et la mimolette puis mélanger.

- 4 A l'aide de deux cuillères à soupe, former des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Faire cuire au four à 210°C (Th.7) pendant 10 minutes puis à 180°C (Th.6) pendant 15 minutes.