

Gougères Mimolette et Cumin

30 gougères environ



150 gr de mimolette
80 gr de beurre
150 gr de farine
4 œufs
1 CC de graines de cumin
1 cc de sel

Préchauffer le four à 200 °C (Th 6/7)

Porter à ébullition 25 cl d'eau avec le beurre coupé en morceaux et le sel fin
Hors du feu, verser la farine en une seule fois et mélanger vivement avec une spatule en bois. Faites dessécher la préparation sur le feu en fouettant toujours avec la spatule en bois. Lorsque la pâte se décolle de la paroi de la casserole et forme une boule, transférez-la dans un saladier et laisser refroidir.

Pendant ce temps, râper la mimolette, cassez les œufs et battez-les en omelette. Incorporez-les en mélangeant bien, toujours à l'aide de la spatule en bois

Une fois la préparation bien homogène, incorporez la mimolette râpée et le cumin

A l'aide d'une cuillère en inox ou d'une poche à douille, déposez des petits tas de pâte bien espacés sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque allant au four.

Enfournez pour 20 minutes environ, sans ouvrir le four pendant la cuisson pour ne pas faire retomber les gougères.

Dégustez les gougères tièdes en apéritif

Une spécialité Bourguignonne, un fromage d'origine hollandaise, une épice du Proche-Orient
Quand la cuisine dépasse les frontières, ça a du bon

Pour la petite histoire

Les gougères sont Bourguignonnes, c'est une certitude ! Ces petits choux au fromage sont généralement servis tièdes pour accompagner les dégustations de vin de la région. Fromage préféré du Général de Gaulle, la mimolette fait partie des fromages de Hollande (pas l'ancien Président du Pays), mais on la fabrique en France également depuis la guerre, au XII^{ème} siècle contre les Pays-Bas. Ce fromage orange est une pâte pressée non cuite, au lait de vache dont le nom découle de « mi-mou et mi-dur ». Aucune allusion aux personnalités de chefs d'Etats susmentionnés !!!