

Gougères au thon et à la mimolette



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	20 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Gougères au thon et à la mimolette

- 1 boîte de thon au naturel (132 g)
- 150 g de mimolette tendre
- 3 oeufs
- 125 g de farine
- 80 g de beurre
- muscade
- sel, poivre

Préparation

pour Gougères au thon et à la mimolette

- 1 Égouttez soigneusement le thon en le pressant et émiettez-le finement.
- 2 Râpez la mimolette.
- 3 Mettez dans une casserole 25 cl d'eau avec le beurre coupé en petits dés et une pincée de sel. Portez à ébullition en remuant avec une spatule en bois. Versez alors la farine d'un seul coup. Baissez aussitôt le feu et remuez vivement.
- 4 Dès que la pâte forme un bloc qui se détache bien de la casserole, retirez du feu et incorporez les oeufs un par un en mélangeant vigoureusement. Poivrez généreusement.
- 5 Ajoutez le thon puis les ¾ de la mimolette râpée et mélangez parfaitement.
- 6 Préchauffez le four Th. 7 (210°C).
- 7 A l'aide d'une cuillère, disposez de petits tas de pâte suffisamment espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez le dessus avec le reste du fromage râpé.
- 8 Enfournez pendant 20 à 25 minutes selon la grosseur des gougères. Celles-ci doivent être bien gonflées et dorées.