

Mouillettes cake au comté et cumin

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Cuisson :		25 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

100 g de comté 60 g de blancs d'oeufs (2) 2 oeufs 170 g de farine de gruau T45 5 g de levure chimique
du poivre 5 baies (moulin) 1 pincée(s) de sel fin de Guérande 1 c. à c. de graines de cumin 45 g d'huile d'olive

Pour la cuisson

de l'emmental râpé

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Préchauffer le four à 210°C. Concasser le comté 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Ajouter les blancs, les œufs, la farine, la levure, le poivre, le sel, les graines de cumin et l'huile d'olive. Mélanger la pâte 40 secondes - vitesse progressive 3 à 5.		40 sec		3-5	

POUR LA CUISSON

Placer les moules Rectangles ou Fingers sur la plaque alu perforée.					
Répartir la pâte dans les empreintes à l'aide de la poche à douille.					
Parsemer d'emmental râpé. Cuire 15 minutes puis retourner la plaque et cuire 5 à 10 minutes à 210°C (four bas CT + sole)(selon four). Ils doivent être crousti-moelleux.				0	
Idéal pour accompagner mes oeufs à la coque:				0	
https://club.guydemarle.com/recette-cookin/oeufs-la-coque-3					