

Mouillettes cake comté et cumin

MOULE Flexipat® RECTANGLES
MOULE Flexipat® FINGERS

Ingrédients :

Pour la pâte

- 100 g de comté
- 60 g de blancs d'œufs (2)
- 2 œufs
- 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

Préchauffer le four à 210°C. Concasser le comté **10 secondes - vitesse 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**.

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.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Comté	10 sec		6	
	Blancs, œufs, farine, levure, sel, poivre, cumin, huile d'olive	40 sec		3à5	

Idéal pour accompagner des œufs à la coque

