

Gougères à l'huile d'olive et aux olives

Si vous voulez présenter un apéritif original, Tramier vous propose les gougères à l'huile d'olive et aux olives. A base de pâte à choux, ces gougères sont faciles à préparer et surtout succulentes.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 20 min.

Ingrédients

- 4 œufs moyens
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 25 cl d'eau
- 150 g de farine
- 100 g de mimolette râpée
- 85 g d'olives cuisine noires en rondelles Tramier
ou 85 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier que vous couperez en rondelles
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- Une pincée de curcuma
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec l'huile d'olive et le sel.

Hors du feu, ajoutez toute la farine en une seule fois et remuez vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Laissez refroidir 2 minutes puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien avant d'incorporer le suivant.

Ajoutez ensuite le fromage râpé, les **rondelles d'olives noires**, la ciboulette, le piment d'Espelette et le poivre.

A l'aide de deux petites cuillères, déposez des boules de pâte sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé, faites en sortes que les **gougères** soient bien espacées l'une de l'autre sachant qu'elles gonflent pendant la cuisson.

Enfournez pour 20 minutes.

Servez chaud en apéritif ou en entrée avec une salade verte.

D'autres délicieuses recettes d'apéritifs concoctées par Nadia :

Pizzas Momies

Beignets de pomme de terre aux olives

Des tacos en mini tartelettes

Galettes de semoule en mini pizza

Pizza rolls aux olives noires