

Recette de pestos maison et gougères



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 60g noix de cajou• 150ml huile olive• 1 gousse ail• 1 bouquet de basilic frais• sel	<ul style="list-style-type: none">• Hachoir électrique

Pesto au basilic :

Etape 1 : Dans le hachoir, mettre tous les ingrédients et mixer. Ajouter un peu de l'huile d'olive si la consistance est trop pâteuse. En fonction des goûts, utiliser plus de basilic (2 bouquets)

Etape 2 : Conserver dans le frigidaire (3/4 jours)

Pesto à la pistache :

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 75g de pistaches• 7 cuillères à soupe d'huile d'olive• 1 gousse ail• sel	<ul style="list-style-type: none">• Hachoir électrique

Etape 1 : Dans le hachoir, mettre tous les ingrédients et mixer. Ajouter un peu de l'huile d'olive si la consistance est trop pâteuse. Vous obtiendrez une belle pâte verte avec des morceaux de pistaches

Etape 2 : Conserver dans le frigidaire (3/4 jours)



Recette de gougères au fromage (choux apéritifs)

<i>Ingrédients</i>	<i>Matériel</i>
<ul style="list-style-type: none">• 4 œufs (+ 1 jaune)• 150g farine tamisée• 150g gruyère (ou mélange gruyère parmesan)• 80g de beurre• Sel/poivre• 150ml eau	<ul style="list-style-type: none">• Casserole• Gaz• Four

Etape 1 : Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, portez à ébullition 250ml d'eau avec le beurre coupé en morceau et une cuillère à café de sel.

Etape 2 : Tamisez la farine et hors du feu, ajoutez la farine au mélange eau/beurre. Bien mélanger et faites dessécher pendant 1 minute sur feu doux.

Etape 3 : Laissez tiédir un instant et incorporez les œufs un à un en mélangeant bien. Le mélange doit être lisse. Ajoutez le gruyère râpé/parmesan, sel poivre.

Etape 4 : Mettre une feuille de cuisson sur une plaque et avec deux cuillères à café, déposez des petits tas de la pâte (bien les espacer) et vous pourrez dorer les gougères avec un jaune d'œuf (avec un pinceau)

Etape 5 : Enfournez 25 minutes. Bien surveiller la cuisson afin que les choux ne soient pas secs (ne pas ouvrir le four en cours de cuisson)