

GOUGÈRES

Mise en place et préparation:

env. 20 min

Cuisson au four/Séchage: env. 35 min

**Pour une plaque à gâteau, graissée,
mise au frais**

Pour 8 pièces

PÂTE À CHOU

1¼ dl d'eau

40 g de beurre

¼ de c. à café de sel

un peu de poivre du moulin

100 g de farine

2 à 3 œufs, battus

75 g de gruyère, râpé, 2 c. à soupe réservées

1 Porter l'eau à ébullition avec le beurre, le sel et le poivre, baisser la chaleur. Ajouter la farine en une seule fois, mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une boule de pâte souple, qui se détache du fond de la casserole. Retirer la casserole du feu.

2 Incorporer les œufs par portions, la pâte doit être souple, mais pas coulante. Incorporer le fromage. Mettre la pâte dans une poche à douille dentelée (env. 14 mm de Ø), disposer dans la plaque préparée; ou former 8 cercles d'env. 8 cm de Ø sur une plaque chemisée de papier sulfurisé avec suffisamment de distance entre chaque cercle. Parsemer avec le fromage réservé.

CUISSON AU FOUR/SÉCHA-

GE Env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C (voir «Suggestion»). Ne pas ouvrir le four! Laisser sécher dans le four éteint env. 15 min, en laissant la porte du four légèrement entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois. Retirer, laisser refroidir sur une grille, couper en deux dans l'épaisseur.



FARCE

150 g de gruyère corsé, en copeaux finement coupés à la mandoline

25 g de roquette, les grosses tiges retirées
poivre noir du moulin

Farcir les gougères avec du fromage et de la roquette, assaisonner.

SUGGESTION Cuire env. 20 min dans le fond du four à 180 °C et 30% d'humidité dans le four à vapeur combiné Miele.