

GOUGÈRES AUX DEUX FROMAGES

Mars 2009 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de farine tamisée
- ★ 4 gros œufs
- ★ 100 g de beurre
- ★ 75 g d'emmental râpé
- ★ 75 g de comté
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ 1 pincée de piment fort en poudre
- ★ 1 pincée de poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole en inox, Saladier, Poche à douilles, Râpe à fromage

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 15 minutes. Râper le comté. Porter 25 cl d'eau à frémissement, ajouter le beurre en petits dés et tourner pour le faire fondre. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et bien mélanger avec une spatule en bois. Remettre sur le feu et sans cesser de tourner faire sécher la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux ustensiles. Verser dans un saladier et ajouter les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois, incorporer la pincée de chacune des trois épices puis les fromages râpés. Bien homogénéiser.

Remplir une poche à douille avec cette préparation et déposer l'équivalent d'une noix sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Espacer chacune d'elles de 5 cm les unes des autres. Enfourner pour 25 minutes à four chaud. Éviter d'ouvrir la porte du four pendant le premier quart d'heure. Les gougères doivent être bien dorées.

 Ces petites bouchées peuvent se consommer en entrée ou à l'apéritif, chaudes ou tièdes.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 10°C ou un Crémant du Jura servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.