

Gougères Bourgignonnes

Pour 25 gougères
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes à 200°

C'est en fait une pâte à choux additionnée de fromage râpé (Comté ou Gruyère). Elle est servie en apéritif ou en accompagnement lors d'une dégustation.

Vin conseillé : de préférence un vin blanc.



- 25 cl Eau
- 125 g Farine
- 4 œufs
- 100 g Beurre
- 125 g Comté ou Gruyère
- Une pincée de Sel
- Une pincée de Poivre
- Une pincée de Noix de Muscade

1. Versez dans une casserole l'eau, le beurre en morceaux, le sel, le poivre et la muscade puis portez à ébullition.
2. Hors du feu, versez d'un seul coup la farine et mélangez énergiquement avec une spatule en bois.
3. Mettre sur feux doux pendant 1 ou 2 minutes pour dessécher la pâte. La pâte doit se détacher de la casserole.
4. Retirez du feu et incorporez les œufs entiers les uns après les autres sans cesser de remuer. Ajoutez ensuite le fromage râpé.
5. Beurrez une tôle et à l'aide d'une cuillère à soupe prélevez de grosses boules de pâte et disposez-les en petits tas sur la tôle. Vous pouvez badigeonner la surface d'un œuf battu pour la rendre brillante.
6. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes à 200/210°. Les gougères doivent être gonflées et dorées.

Servir tiède.

(Préparées à l'avance, elles peuvent être réchauffées au moment du service)