



GOUGÈRES AU COMTÉ

Ingrédients :

- 75g de Beurre doux
- 150 gr de Comté
- 100 gr de crème fraîche
- 150 gr de farine
- ½ litre de lait écrémé
- 5 œufs
- Sel et poivre



Préparation :

- ☞ Préchauffer le four à 180 °C
- ☞ Couper les 2/3 du Comté en petits dés et râper le reste.
- ☞ Dans une casserole, mettre le beurre et le lait, une pincée de sel et une pincée de poivre. Portez à ébullition, puis hors feu, incorporer rapidement la farine à l'aide d'une spatule. Remettre la casserole sur feu doux pour dessécher la pâte et remuer continuellement. Quand la pâte forme une boule qui ne colle plus aux parois de la casserole, l'ôter du feu.
- ☞ Ajouter 4 œufs en les incorporant à la pâte 1 par 1 afin que le tout soit bien homogène. Ajouter ensuite le Comté râpé puis le fromage en dés, et enfin la crème, petit à petit.
- ☞ Mettre la pâte à chou dans une poche à douille et coucher les choux sur une plaque rectangulaire. Casser le dernier œuf et le battre en omelette, puis en badigeonnant les choux.
- ☞ Enfourner à 180°C pour 15 à 20 minutes.



Chef Emilien ROUABLE