**GougЀres fourrÉes au fromage frais**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Une image contenant nourriture, Cuisine, Snack, plat

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

200 g de comté râpé

125 ml d’eau

125 ml de lait

80 g de beurre demi-sel

4 œufs + un jaune pour la dorure

150 g de farine

1 pincée de noix de muscade râpée

2 pincées de sel

2 tours de moulin à poivre

**Farce au fromage frais**

100 g de fromage frais

25 g de noix mixées

10 brins de ciboulette

2 pincées de sel

2 pincées de poivre

Dans une casserole, portez à ébullition l’eau, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajoutez le beurre et faites fondre en tournant avec une spatule. Lorsque c’est totalement fondu retirer du feu.

Ajoutez aussitôt la farine en une seule fois et avec une spatule, mélangez vigoureusement pour que la pâte forme une pâte qui ne colle plus à la casserole. Remettez à feu doux et continuez à mélanger environ 1 mn pour assécher légèrement la pâte. Mettez-la dans un saladier froid.

Dans un bol, cassez 4 œufs, battez-les en omelette et incorporez-les à la pâte en 4 fois. Puis ajoutez les 3/4 du fromage et bien mélanger et mettez-le dans une poche à douille.

Sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé, pochez des boules de pâte, passez un coup de pinceau de jaune d’œuf mélangé à un trait de lait pour la dorure et parsemez avec le reste du fromage.

Enfournez pour 10 mn à 200°C, puis baissez à 180°C et prolongez la cuisson pendant 15 mn, sans jamais ouvrir la porte du four.

Préparez la farce en mélangeant le fromage frais avec les noix mixées, la ciboulette hachée, salez poivrez et bien mélanger. Mettez-la dans une petite poche à douille. Percez les choux par le dessous et remplissez-les de cette préparation fromagère.

**Astuce :** vous pouvez remplacer le comté par de la mimolette, la noix par des noisettes mixées …

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**