

GOUGÈRES FOURRÉES AU FROMAGE FRAIS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes



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 retirez 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 ...