



Finger food

Gougères de bourgogne



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

376

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 pincée(s) **Sel**
25 cl **Eau**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Farine**
110 g **Comté**
100 g **Beurre**

Ingrédients pour la cuisson

60 g **Comté**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Couper le beurre en cubes avec le couteau éminceur.
- 3 Verser l'eau froide, le sel et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition.
- 4 Ajouter la farine d'un seul coup, mélanger énergiquement avec une cuillère en bois.
- 5 Mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte élastique. Lorsque celle-ci se détache des parois de la casserole, retirer du feu.
- 6 Hors du feu, casser les oeufs et les ajouter un par un dans la pâte en mélangeant entre chaque ajout.
- 7 Mélanger avec la cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés à la pâte.
- 8 Couper le comté en petits dés, les ajouter à la pâte. Mélanger pour bien incorporer le fromage.

Étape 2

La cuisson

- 1 Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
A l'aide d'une cuillère à café, disposer des petits tas de

- 2 pâte sur la plaque, jusqu'à épuisement de la préparation.
- 3 Il est aussi possible de disposer la pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille.
- 4 Couper le comté en très petits dés et en parsemer les gougères. Enfourner pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que les gougères soient gonflées et dorées.
- 5 Le Comté va fondre pendant la cuisson et rendre les gougères croustillantes.
- 6 A la fin de la cuisson, entrouvrir la porte du four et la bloquer avec une cuillère en bois pendant 5 minutes.
- 7 Cette opération va permettre aux gougères de sécher et garder leur forme arrondie.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser tiédir les gougères et les dresser sur un plat de service. Les déguster tièdes ou froides.