Finger food

Gougères à la crème de maroilles

55 min	20 min	35 min	0	419
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des choux

1. Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7). Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Réserver hors du four.
2. Dans une casserole, verser le lait, l'eau et le beurre coupé en dés. Porter ce mélange à ébullition sur feu moyen.
3. Dès que le liquide bout, verser hors du feu la farine en une seule fois. Mélanger vivement avec la cuillère en bois afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
4. Remettre la casserole sur feu moyen et continuer de remuer pendant 2 minutes afin que la pâte se dessèche et se détache des parois de la casserole.
5. Placer la pâte dans un saladier, ajouter un premier œuf en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte. Répéter l'opération 3 fois en veillant à bien incorporer chaque œuf.
6. Verser la pâte dans une poche à douille et dresser des petits choux.
7. Sans poche à douille, il suffit d'utiliser un sac congélation. Le remplir de pâte puis couper un coin (diamètre de 1,5 cm environ). A défaut, il est tout à fait

Ingrédients
pour 6 personnes

Pâte à choux

- 125 ml **Eau**
- 125 ml **Lait demi-écrémé**
- 80 g **Beurre**
- 150 g **Farine**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Béchamel

- 20 g **Beurre**
- 35 g **Farine**
- 3 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Cumin (en poudre)**
- 170 ml **Lait demi-écrémé**
- 200 g **Maroilles**

possible de dresser les choux à l'aide de deux cuillères à soupe (l'une pour prélever la pâte l'autre pour la pousser).

8. Faire cuire 15 minutes à 200°C(Th.6-7) puis 10-15 minutes à 180°c avec la porte du four entrouverte pour éliminer la vapeur de cuisson car c'est l'humidité contenue dans le chou qui le fait retomber.
9. Maintenir la porte avec le manche d'une cuillère en bois par exemple.
10. Une fois cuits, éteindre le four et les laisser reposer 10 minutes (porte entrouverte).
11. Ensuite, les laisser complètement refroidir hors du four le temps de préparer la garniture.

Étape 2

Préparation de la béchamel au maroilles

1. Retirer la croute du fromage et le détailler en petits dés. Réserver.
2. Dans la casserole, faire fondre le beurre sur feu doux. Ajouter en une seule fois la farine et mélanger vivement avec la cuillère en bois.
3. Laisser cuire le mélange 1 minute en mélangeant sans arrêt.
4. Verser le lait, faire cuire sur feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit bien épais.
5. Incorporer les dés de fromage dans la béchamel. Mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Assaisonner de muscade et de cumin. Laisser tiédir.
6. Farcir les gougères de béchamel.
7. Il existe 2 façons pour farcir les choux : Couper chaque choux en 2 et farcir avec la préparation fromagère (à la poche à douille ou avec une cuillère).
8. Ou bien, il suffit de pratiquer une petite incision sous le chou à l'aide d'un couteau et de les fourrer avec une poche à douille.

Étape 3

Dressage

1. Servir tiède ou froid.