



Gougères au comté

Recette de Maximilien Spitéri, Patachoux, 69, boulevard Beaumarchais – 75003 Paris

Pâte à chou

① Dans une casserole, mettez l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en morceaux à feu moyen. Une fois le beurre fondu, retirez la casserole du feu. Ajoutez la farine tamisée et mélangez avec la spatule afin d'obtenir une masse compacte. Remettez à feu doux et mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (1 minute environ). Ajoutez un à un les œufs en mélangeant bien à chaque fois.

Garniture

② Coupez le comté en dés et ajoutez-le à la pâte à chou. Mélangez bien.
③ Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposez 10 noix de pâte à chou à l'aide de deux petites cuillères. Espacez-les, elles vont gonfler.
④ Enfourez à 170 °C (Th. 5/6) pendant 15 minutes.

POUR 10 GOUGÈRES

Pâte à chou :

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 2,5 g de sel
- 115 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs

Garniture :

- 40 g de comté

ET ON BOIT QUOI ?

La cuvée *Only for my friends* 2019, domaine Grangeon, IGP Ardèche pour son nez de vanille et sa bouche ample, croquante et très gourmande. 6,90 €, lerepairedebacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

