



Gougères comtoises

- 90 g de farine tamisée
- 60 g de beurre demi-sel
- 15 cl d'eau
- 3 oeufs
- 60 g de comté fruité
- poivre du moulin
- noix de muscade

1°/ Préchauffer le four à 180°. Faire bouillir l'eau avec le beurre et lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine d'un seul coup. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

2°/ Hors du feu, incorporer les oeufs un à un puis le fromage et enfin une pincée de noix de muscade et un tour de moulin à poivre.

3°/ Sur une plaque anti-adhésive, dresser des petites boules de pâtes avec une cuillère ou une poche à douille. Enfourner 20 à 50 minutes selon la taille des boules : les gougères doivent être gonflées, dorées et la pointe d'un couteau enfoncée à coeur doit ressortir sèche. Déguster chaud.

ASTUCES :

- Ajouter une tranche de jambon coupé en petits morceaux ou quelques morilles revenues et déglacées au vin jaune à la pâte.
- Dresser les petites boules de pâte en forme de cercle : les boules vont se coller en gonflant et former une couronne.
- Dresser la pâte à l'avance et enfourner un peu avant l'heure de dégustation.