

Gougère à la mimolette

Ingrédients:

12,5 cl d'eau
12,5 cl de lait
10 g de sucre semoule
70 gr de beurre demi-sel
120 g de farine (avec poudre levante)
60 gr de gruyère râpé
3 oeufs
40 g de mimolette

Préparation:

Dans une casserole, mettre l'eau, le lait, le sucre semoule et le beurre.
Porter à ébullition.
Retirer la casserole du feu et ajouter la farine tamisée en une seule fois et mélanger vivement.
Remettre sur feux doux et sécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole.
Retirer la casserole du feu et incorporer, l'un après l'autre, les oeufs entiers sans trop travailler la pâte qui doit devenir bien homogène.
Couper la mimolette en tout petits dés.
Préchauffer le four à 190°C.
Ajouter à la pâte le gruyère râpé et enfin la mimolette en dés.

Finition:

Mettre cette pâte dans une poche à douille.
Sur une plaque de cuisson déposer des petits tas de 3 à 4 cm de diamètre en les espaçant bien.
Marquer ces petits tas en appuyant légèrement avec le dos d'une fourchette préalablement trempée dans de l'eau.
Enfourner 10 minutes à 190°C. Baisser le four à 150°C et laisser cuire encore 10 minutes en surveillant la coloration des gougères.
Servir en apéritif tel quel ou en entrée accompagnées d'une salade par exemple.

<http://deliceyes.over-blog.org>