

Recette- Gougères (Savory Puffs)

LISTE DES INGREDIENTS ET USTENTILES

- 118 ml. d'eau (1/2 tasse).
- 118 ml. de lait (1/2 tasse).
- 113 g. de beurre non salé, coupé en morceaux (4 onces ou 1 bâtonnet).
- Une grande pincée de sel.
- 120 g. de farine tout usage (1 tasse).
- 4 gros œufs.
- 1 jaune d'œuf plus 1 cuillère à soupe d'eau froide pour badigeonner.
- 100 g. de gruyère râpé (1 tasse ou 3 1/2 onces), plus un peu pour saupoudrer.
- Poivre fraîchement moulu.
- Noix de muscade fraîchement râpée.

USTENTILES :

- une casserole de taille moyenne.
- une cuillère en bois.
- un grand saladier.
- une poche à douille OU un sac congélation OU deux cuillères à soupe (pour modeler vos gougères).
- plaque à pâtisserie graissée avec de l'huile de colza ou spray de cuisson.
- un pinceau à pâtisserie.
- un petit bol, et un fouet ou fourchette pour badigeonner.

Recette- Gougères (Savory Puffs)

Pour environ 28 gougères

- 118 ml. d'eau (1/2 tasse).
- 118 ml. de lait (1/2 tasse).
- 113 g. de beurre non salé, coupé en morceaux (1 bâtonnet ou 4 onces).
- une grande pincée de gros sel.
- 120 g. de farine tout usage (1 tasse).
- 4 gros œufs.

- 1 jaune d'œuf plus 1 cuillère à soupe d'eau froide pour badigeonner.
- 100 g. de gruyère râpé (1 tasse ou 3 1/2 onces), plus un peu pour saupoudrer.
- Poivre fraîchement moulu.
- Noix de muscade fraîchement râpée.

Préchauffer le four à 400° (Fahrenheit). Déposer du papier sulfurisé sur les 2 plaques à pâtisserie. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger l'eau, le lait, le beurre et le sel et porter à ébullition.

Ajouter la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'a l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger environ deux minutes à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole.

Verser la pâte dans un bol et laisser tiédir pendant 1 minute. Ajouter les œufs un à un à la préparation en mélangeant bien avant d'incorporer le suivant. Ajouter le fromage et une pincée de poivre et la noix de muscade. (Facultatif : vous pouvez ajouter du bacon ou tout autre ingrédient salé que vous aimez).

Verser la pâte dans une poche à douille munie d'un embout rond de 12 mm (ou 1/2 inch) et former des boules de la taille d'une cuillère à soupe. Disposer les sur la plaque à cuisson espacées d'environ 6 cm (ou 2 inches apart).

Dans un petit bol, ajouter le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau froide. Ce mélange servira à badigeonner légèrement chaque gougère. Saupoudrer de fromage et enfourner pendant 22 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et dorées.

Servir tiède.