

Recette des gougères au fromage

Pour la pâte à choux:

100g de beurre
150g de farine
¼ de litre d'eau
4 œufs

Pour la garniture :

Bleu d'auvergne
1 poire
Crème fraîche allégée
Sel, poivre
Prévoir des piques pour petite brochettes



Préparation des choux:

Verser dans une casserole 25cl d'eau et 60g de beurre coupé en morceau. Porter à ébullition. Quant à l'eau bout, verser la farine en une fois et remuer énergiquement avec la spatule jusqu'à ce que l'appareil se décroche de la casserole.

Incorporez les œufs un à un hors du feu, salez et poivrez. La pâte doit rester souple.

Laisser l'appareil refroidir puis déposer des choux formés à la poche à douille ou à défaut à la petite cuillère (10g environ) en les espaçant bien sur une plaque. Placer au four pendant 15 min environ à 210°C jusqu'à ce que les choux soient dorés et gonflés.

Préparation de la garniture :

Dans un saladier, verser la crème fraîche épaisse allégée et ajouter le bleu d'auvergne préalablement coupé en dés. Ecraser grossièrement à la fourchette pour obtenir une texture granuleuse.

Eplucher la poire et couper la en petits dés.

Ajouter les dés de poire à la préparation. Saler et poivrer.

Préparation des gougères:

Couper un chapeau sur les gougères, farcir avec la préparation. Couvrir avec le chapeau.