

Gougères au Comté farcies courgettes, champignons et Comté...



INGREDIENTS :

Pour environ 60 à 70 petites gougères

La dorure :

- 1 œuf
- une pincée de sel
- 1/2 cuillère à soupe d'eau

Les gougères :

- 0.250 L d'eau
- 0.100 kg de beurre
- 0.005 kg de sel fin
- 0.125 kg de farine
- 4 œufs moyens
- 0.120 kg de Comté
- un peu de muscade

RECETTE :

La dorure :

- Réunir les ingrédients dans une petite calotte
- Battre avec une fourchette ou un fouet pour obtenir un mélange homogène
- Passer la dorure au chinois étamine pour éliminer les chalazes et l'écume

Les gougères :

- Tamiser la farine.
- Tailler le beurre en parcelles.
- Hacher finement le Comté râpé à l'aide d'un éminceur, réserver au frais.

Réaliser la panade ou détrempe :

- Réunir l'eau, le beurre parcelles et le sel dans une casserole ou une sauteuse.
- A feu modéré porter à ébullition.
- Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une seule fois.
- Mélanger doucement au début, puis de façon plus énergique pour obtenir un mélange homogène et exempt de grumeaux que l'on appelle panade ou détrempe.
- Remettre la panade sur le feu et à feu doux la dessécher pendant une trentaine de seconde.
- Débarrasser la panade dans un saladier.

Incorporer les œufs :

- Ajouter un œuf et mélanger énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Répéter l'opération jusqu'au troisième œuf.
- Avant d'incorporer le dernier œuf, vérifier la consistance, si la pâte est encore relativement ferme, ajouter le dernier œuf ou battre rapidement celui-ci avec une fourchette et incorporer que la moitié.
- Ajouter le fromage râpé et haché, mélanger.
- Ajouter la noix de muscade et mélanger.
- Corner les parois du récipient avec une maryse et utiliser rapidement.

Coucher, dorer et cuire les gougères :

- Préchauffer le four à 190°.
- Remplir une poche munie d'une douille (unie 1.2 cm de diamètre) avec la pâte chou comme indiqué en cliquant ici.
- Coucher les gougères en quinconce d'un diamètre de 2 cm environ sur une plaque à pâtisserie beurrée ou sur un tapis siliconé.
- Quadriller les choux avec une fourchette trempée dans de l'eau.
- A l'aide d'un pinceau, appliquer la dorure sur les choux.
- Cuire au four pendant 20 environ à 190° pour la phase de développement, puis ouvrir légèrement le four pour en laisser s'échapper la vapeur et cuire les choux 10 à 15 mn à 160° pour les dessécher.
- A leur sortie du four, laisser refroidir les gougères sur grille.
- Les gougères bien cuites doivent "sonner creux", être régulières et à l'intérieur à peine humide.

Farce

Pour 20 à 25 gougères

- 1 oignon blanc
- 0.100 kg de courgette
- 0.100 kg de champignons de Paris
- 0.050 kg de Comté
- 0.050 kg de crème fraîche épaisse
- une dizaine de brins de ciboulette

RECETTE :

- Tailler la courgette en brunoise, petits carrés de 3 mm environ.
- Réserver dans un saladier.
- Ciseler finement l'oignon blanc.
- Réserver avec la brunoise de courgette.
- Tailler les champignons en brunoise comme la courgette.
- Réserver avec la brunoise de courgette et l'oignon ciselé.
- Ajouter la crème et mélanger. Epicer de sel, poivre et moutarde forte.

Remarque :

- On peut tailler les différents ingrédients dans un autre ordre, mais il faut ajouter immédiatement la crème une fois les champignons taillés pour éviter qu'ils noircissent.
- Tailler en brunoise le Comté comme les courgettes.
- Ajouter à la farce et mélanger
- Ciseler, (émincer), finement la ciboulette, ajouter à la farce et mélanger.
- Epicer de sel, poivre et d'un peu de moutarde forte. Réserver au frais.
- Avec un couteau à dents, découper le dessus des choux de façon à faire un chapeau, positionner chaque chapeau au-dessus de chaque chou (c'est pour replacer le bon chapeau sur chaque chou).
- Garnir les choux à l'aide d'une petite cuillère et replacer les chapeaux.

