



Gougères d'escargots au Roquefort



4

Difficulté



30 min



-



40 min



Ingrédients :

- 125g beurre
- 50cl eau
- 150g farine
- 4 œufs
- 100g gruyère râpé
- 4 douzaines d'escargots
- 100g de roquefort
- 1 verre de vin blanc
- 50cl crème fraîche

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6). Mettre l'eau et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition, puis retirer la casserole du feu. Ajouter la farine et mélanger rapidement avec une spatule, puis remettre la casserole sur le feu et mélanger pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

Hors du feu, incorporer les œufs l'un après l'autre en mélangeant vivement, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter ensuite le gruyère râpé et bien mélanger.

Déposer de grosses cuillerées de pâte sur une plaque allant au four, puis les faire cuire pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps faire revenir les escargots dans une poêle. Mouillez-les au vin blanc, une fois qu'il est presque évaporé ajoutez le roquefort puis la crème et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce réduise et prenne forme.

Découper les choux et déposer quelques escargots à l'intérieur de chacun avec un peu de sauce autour. Servir bien chaud.