

Fées Mains by Marjorie



Mini gougères au comté et aux lardons:

Les ingrédients pour environ 50 mini gougères: 150g de farine - 100g de beurre - 25cl d'eau - 4 œufs - 3 pincées de fleur de sel - 100g de lardons fumés - 100g de comté râpé

Hacher très finement les dés de lardons.

Couper à ébullition l'eau avec le beurre coupé en morceaux et la fleur de sel. Une fois le beurre fondu, hors du feu, ajouter en une fois la farine tamisée. Remuer avec une cuillère en bois et remettre la casserole sur le feu. Mélanger sans cesse jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une boule de pâte sèche.

Verser la pâte dans un saladier et incorporer les œufs un à un. N'ajouter l'œuf suivant que lorsque le précédent est parfaitement incorporé. Incorporer 50g de comté râpé et les dés de lardons très finement hachés. Mélanger.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, déposer des petits tas de pâte espacés les uns des autres sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Saupoudrer de comté râpé et enfourner environ 25mn dans le four préchauffé à 180/190°C. Vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four pour ne pas faire retomber les petits choux qui doivent être bien dorés.

A la sortie du four, déposer les gougères sur une grille à pâtisserie. A déguster tièdes ou froides.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>