

## Gougère ou choux au fromage.

La Fournaise aux fourmeux  
fournaiseufour.canalblog.com

Petits choux parfumés au fromage pour faire un excellent petit apéro.

Cette recette peut devenir très festive si on ajoute de la truffe ou si l'on change le fromage.

**Ingrédients** (70 à 80 petits choux ou 500g de pâte) :

- \* 150g de farine
- \* 120 à 150g de fromage râpé en mélange
- \* 80g de beurre
- \* 4 œufs
- \* 25cL d'eau
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 pincée de poivre et de piment d'Espelette



**Préparation :**

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre en morceaux, le poivre, le piment et le sel.

Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. Le beurre doit être fondu lorsque le mélange arrive à ébullition.

Enlever du feu et jeter ensuite dedans la farine d'un coup.

Mélanger vivement jusqu'à obtention d'une pâte avec une spatule en bois. La pâte doit être homogène, se décoller des parois de la casserole et former une boule. Si elle colle trop, remettre cette casserole sur le feu et faire sécher un peu cette pâte sur feu doux tout en mélangeant avec la spatule. Elle doit se décoller et faire une boule.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un. Il faut bien intégrer l'œuf complètement dans la pâte avant de casser avec un autre œuf. C'est très difficile au début : l'œuf glisse sur la pâte mais il faut insister. La pâte va se détendre petit à petit. Cette étape peut se faire avec le malaxeur du robot pâtissier.

Avant de casser le 4<sup>ème</sup> œuf, il faut bien vérifier la consistance de la pâte : la pâte est prête si en la soulevant avec une spatule elle forme une sorte de ruban. Si ce n'est pas le cas, ajouter le jaune seul. Vérifier à nouveau et si nécessaire ajouter le blanc d'œuf. Il arrive parfois, si les œufs sont « petits », qu'il faille ajouter encore un 5<sup>ème</sup> jaune d'œuf.

Ajouter le fromage râpé et bien mélanger.

Il suffit de former des choux sur du papier sulfurisé, bien espacer les choux et enfourner pour 5 minutes à four chaud d'abord puis finir la cuisson en baissant le thermostat à 180°C pour 20-25 minutes.

On peut laisser encore 10 minutes le four éteint mais porte ouverte.

Le temps de cuisson dépendra de la taille des choux. Il faut qu'ils soient dorés et sonnent creux.

Servir immédiatement (ou faire réchauffer avant de les servir).

**Astuces :**

Il ne faut pas ouvrir la porte du four tant que les choux ne sont pas cuits.

On peut faire les choux avec une poche à douille ou avec deux petites cuillères.

On peut ajouter une pincée de piment, de la muscade, de l'huile de truffe.

Pour varier les parfums, on peut remplacer l'emmenthal par de la mimolette, du parmesan, du comté Suisse, du cantal, de la tome, du cheddar...

Si on a trop de pâte, on peut la conserver au frigo 24h.