

Gougères forestières au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les gougères

- 80 g de beurre
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de GRUYÈRE DE FRANCE râpé
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- poivre
- quelques graines de sésame noir

Pour la garniture

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 60 g de GRUYÈRE DE FRANCE râpé
- ½ cuillère à café de sel
- un peu de poivre
- 250 g de petits cèpes
- 1 bouquet de ciboulette et quelques branches de persil



Préparation

Gougères :

Préchauffez votre four à 180°C.

Versez l'eau dans une casserole et ajoutez le beurre puis le sel et un tour de moulin à poivre. Faites chauffer jusqu'à ébullition puis retirez la casserole du feu. Ajoutez alors la farine et remuez rapidement jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Remettez la casserole à feu doux pour dessécher la pâte. Remuez sans cesse jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

Retirez la casserole du feu puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois. Vous devez obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite le GRUYÈRE DE FRANCE râpé puis mélangez à nouveau.

Mettez la pâte dans une poche avec une douille simple, faites des petites boules (environ 2,5 cm de diamètre) sur une plaque à pâtisserie, en les espaçant les unes des autres car elles vont prendre du volume. Saupoudrez de graines de sésame.

Mettez la plaque au four et laissez cuire pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que les gougères soient bien dorées.

Garniture :

Faites revenir vos cèpes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pour qu'ils rendent leur eau. Réservez les cèpes puis jetez le jus. Remettez la poêle sur le feu, ajoutez une noisette de beurre puis les cèpes. Faites-les revenir et colorer environ 8 minutes. Réservez au chaud.

Mettez le beurre à fondre puis ajoutez la farine. Laissez cuire pendant quelques minutes à feu moyen en remuant à l'aide d'une spatule.

Versez le lait petit à petit et mélangez avec un fouet. Faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et un peu épais.

Ajoutez alors le GRUYÈRE DE FRANCE râpé et les herbes fraîches ciselées, salez et poivrez.

Versez le tout dans une poche munie d'une douille simple.

Coupez le dessus des gougères pour faire un petit chapeau. Déposez un peu de cèpes au fond de la gougère puis remplissez-les avec la garniture au GRUYÈRE, déposez quelques cèpes puis finissez par le petit chapeau.

Dégustez encore chaud.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance