

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE CRÉMANT DE BOURGOGNE.

INGRÉDIENTS

75 G DE COMTÉ

3 OEUFS

125 G DE FARINE

50 G DE BEURRE

½ C. À CAFÉ DE SEL



PRÉPARATION

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C (THERMOSTAT 6).

DÉPOSEZ DANS UNE CASSEROLE LE BEURRE COUPÉ EN MORCEAUX. FAITES-LE FONDRE À FEU DOUX AVEC LE SEL ET 25 CL D'EAU.

LORSQUE LE BEURRE EST BIEN FONDU, AJOUTEZ LA FARINE D'UN SEUL COUP. MÉLANGEZ VIGOUREUSEMENT À L'AIDE D'UNE SPATULE EN BOIS, JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGENÈ, QUI SE DÉCOLLE DES PAROIS DE LA CASSEROLE.

AJOUTEZ LES œUFS UN À UN EN MÉLANGEANT BIEN À CHAQUE FOIS.

RÂPEZ LE COMTÉ ET AJOUTEZ-LE À LA PÂTE À CHOU. MÉLANGEZ-BIEN POUR LE RÉPARTIR UNIFORMÉMENT.

COUVREZ UNE PLAQUE DE CUISSON DE PAPIER SULFURISÉ. DÉPOSEZ-Y À L'AIDE DE DEUX PETITES CUILLÈRES, DES TAS DE PÂTE SUFFISAMMENT ESPACÉS CAR ILS VONT GONFLER À LA CUISSON.

ENFOURNEZ PENDANT 35 MINUTES. LORSQUE LES GOUGÈRES AU COMTÉ SONT BIEN DORÉES, SORTEZ-LES DU FOUR.

LAISSEZ LES GOUGÈRES AU COMTÉ REFROIDIR 1 OU 2 MINUTES POUR NE PAS VOUS BRÛLER. DÉGUSTEZ-LES CHAUDES OU TIÈDES.