

Gougères à la bourguignonne



🍴 40 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Petites bouchées de pâte à choux au gruyère, dorées et parsemées de dés de fromage. Classique bourguignon incontournable pour l'apéritif. 30 à 40 pièces.

France / Bourgogne

INGRÉDIENTS

- | | | |
|---|---------------|---|
| ☐ pâte à choux | 250 ml | ☐ dorure, œuf entier battu |
| ☐ gruyère, coupé en petits dés | 100 g | |

PRÉPARATION

1. Réaliser la *pâte à choux*. Hors du feu, incorporer le *gruyère* et du poivre.
2. À l'aide d'une *poche à douille*, dresser des petits choux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur une *plaque de cuisson* légèrement beurrée.
3. Badigeonner de *dorure*. Disposer quelques petits dés de gruyère sur chaque gougère.
4. Cuire dans un *four* chaud à 200 °C pendant 20 minutes. Bien les laisser sécher avant de les retirer.
5. Servir tiède à l'apéritif.

Les gougères doivent être bien sèches à l'intérieur — si elles sont encore molles au centre, prolonger la cuisson de quelques minutes four entrouvert.

Classique bourguignon, traditionnellement servies avec une dégustation de vins de Bourgogne.