

Gougères au Brugge vieux



Ingredientien:

- Ingrédients (pour +/- 40 petits choux ou 20 grands)
- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- ¼ c. à c. de sel marin
- 75 g de beurre Brugge en dés
- 150 g de farine
- 4 tranches de Brugge Vieux coupées en bâtonnets
- 4 œufs
- 2 c. à c. de moutarde
- 15 g de ciboulette hachée menu
- poivre du moulin, selon votre goût

Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C (air chaud).
- Chauffez l'eau, lait, le sel et le beurre à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde et que le liquide soit presque à ébullition.
- Ajoutez-y la farine en 1 fois et touillez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Celle-ci doit être bien consistante et se détacher du fond.
- Retirez la pâte du feu et versez-la dans un bol. Mélangez-y le Brugge Vieux.
- Ajoutez les œufs un à un. Ajoutez un nouvel œuf dès que le précédent est incorporé.
- Mélangez-y enfin la moutarde, la ciboulette et le poivre.
- Versez la pâte dans une poche à douille et disposez-la en petits tas sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. À l'aide de votre index mouillé, aplatissez les pointes.
- Enfournez la plaque et dorez les gougères pendant +/- 15 minutes.
- Laissez refroidir un peu et servez.
- Si vous désirez les confectionner à l'avance, glissez-les au four encore 2 à 3 minutes pour les réchauffer.

5 personen

40 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/gougeres-au-brugge-vieux>