


Apéro végétarien



 **4 PERSONNES**
(pour une trentaine de pièce)

Préparation : 25 min

Cuisson : 25min

- Eau: 25cl
- Beurre doux: 75g
- Farine: 145g
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- Chaource: 80g
- 40g de beurre
- Sel, poivre

Gougères au Chaource

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper le Chaource en petits dés puis réserver.
3. Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions et un peu de sel dans l'eau.
4. Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine, former une boule homogène et la réserver dans un saladier.
5. Ajouter les œufs un par un en remuant vivement puis incorporer les dés de chaource.
6. Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'œuf et dorer à l'aide d'un pinceau.
7. Cuire environ 15 à 20 minutes selon la grosseur.

Conseils

- Servir avec une salade verte, le soir par exemple.
- Possibilités de mettre au congélateur une fois l'appareil terminé, mais cru.
- Pour amener un peu plus de goût, on peut ajouter un peu de muscade râpé.