

Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

par Olivier Walch
pour 8 couverts

INGREDIENTS :

- 1 demi-litre de lait entier
- 6 gr de sel
- 1 gr de poivre
- 1 pincée de muscade moulue
- 200 gr de beurre
- 300 gr de farine
- 200 gr de comté
- 8 oeufs entiers
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

REALISATION :

Verser dans une casserole, le lait, le sel, le poivre, la muscade et le beurre puis porter à ébullition.

Incorporer alors la farine tamisée hors du feu puis remettre le tout sur le feu de manière à désécher votre pâte en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois de la casserole. Cette opération ne prendra que 3 à 4 minutes.

Débarasser la pâte dans un saladier et incorporer les oeufs deux par deux puis ajouter la crème et le gruyère rapé (environ 150 gr). Bien mélanger l'ensemble pour que la pâte devienne homogène, elle doit coller à la spatule et s'étendre de façon à faire un "cordon".

Dresser les gougères sur une plaque à pâtisserie beurrée ou sur du papiers "cuisson". Bien les espacer sur la plaque car elles vont gonfler rapidement. Dorer au jaune d'oeuf puis saupoudrer avec le reste du comté chaque gougère. Laisser reposer une dizaine de minutes. Ensuite, faire cuire les choux au four 20 à 30 minutes, thermostat 7.



ACCORDS PARFAITS :

- Vins blancs :
Bourgogne Aligoté, Crémant de Bourgogne Brut,
Petit-Chablis
- A oser :
Corton Blanc

Recette du mois d'août 2010 par le Chef du Château du Clos de Vougeot

