

# Recette de la gougère

Jean-Philippe Durand  
FRANCE  
jph.durand@free.fr

## Résumé

Cuisine régionale de Bourgogne Préparation : 15 minutes -  
Cuisson : 30 minutes

## INGRÉDIENTS

- 1/2 litre de lait,
- 5 g. de sel,
- Une pincée de poivre,
- 120 g. de beurre,
- 250 g. de farine,
- 8 oeufs,
- 125 g. de gruyère,
- 2 cuillerées à potage de crème.

Dans une casserole, mettre lait, sel, poivre et beurre. Faire bouillir. Hors du feu, incorporer la farine en remuant avec une cuillère en bois.

Remettre une minute sur le feu en remuant avec la cuillère pour dessécher la pâte qui ne doit pas adhérer au récipient. Retirer la casserole du feu et poser sur la table.

Incorporer les oeufs deux par deux puis le gruyère coupé

en petits dés ou, mieux, détaillé en fine lamelles (mais non râpé), puis la crème, en mélangeant bien.

Beurrer un moule à flan. Y étaler la pâte en couronne. Badigeonner le dessus à l'oeuf battu.

Parsemer la surface de tout petits dés (ou lamelles) de gruyère.

Cuire à four moyen de 20 à 30 minutes.

Il faut que la gougère soit dorée, la surface croustillante et l'intérieur moelleux. Servir tiède .

©Jean-Philippe Durand - 2003