

Mes gougères au fromage

La vie est une succession d'expériences. Excellentes, bonnes, moyennes ou mauvaises. Je fais partie de ces personnes qui aiment tenter, essayer, prendre des risques. Parce qu'au final, ce n'est qu'en mettant le pied dans la rivière qu'on peut réellement juger de la température de l'eau. Libre à nous, par la suite, de prendre un bain ou de nous retirer sur la berge.

Parfois il faut du temps pour comprendre ce pour quoi on est fait. Ce qui nous apporte vraiment quelque chose. Un travail, une passion, une activité. On essaie, on aime puis on se lasse. On arrête. C'est pas encore ça, on va trouver. On aimerait réaliser, se réaliser. C'est important, cette quête. Pour que le chemin suivi soit le chemin choisi. Et vice versa.

Il arrive fort heureusement qu'en prenant la température d'une rivière, l'on se dise : « C'est parfait pour moi ». Et hop, on plonge et on profite. De la fraîcheur et de la clarté de l'eau, dans un environnement qui nous fait du bien.

Ce week-end, j'ai mis les pieds dans une rivière. Et je m'y suis sentie comme un poisson dans l'eau. Alors, je compte bien y retourner. Ce week-end, j'ai donné mes premiers cours de cuisine privés, pour deux groupes. Un peu de stress dans



Virginie Lénart/Nadine Jacquelin



les préparatifs et quelques doutes, juste avant d'entendre la sonnette retentir.

Et puis après, oublié le stress. Au loin les incertitudes. Place à la convivialité et à la chaleur, pour quelques heures. Et c'est ça que j'aime. Que des personnes dont j'ignorais l'existence entrent dans mon univers. Puis connaître leurs prénoms et quelques autres détails, lorsqu'elles repartent un peu plus tard.

J'aime partager ces moments avec elles, ces petits moments précieux, qui représentent une pause insouciant dans leur vie quotidienne. J'aime pouvoir expliquer ma cuisine. Echanger des idées, dans la bonne humeur. Et surtout dans la simplicité.

On a tous bien entendu passé à

table à la fin du cours. Les discussions allaient bon train. Les rires aussi. On a fait connaissance. Les plats étaient bons, je crois qu'elles les ont appréciés.

Et je me suis dit, en les observant, qu'une table pouvait être festive, animée et chaleureuse, en compagnie de gens que l'on ne connaît pas forcément. Et que ce qui compte, pour de vrai, ce sont simplement les personnes assises autour de cette table.

Je pense qu'elles me liront, alors j'en profite pour les remercier. Pour leur spontanéité, leur gentillesse et leur humour. Et de m'avoir permis de mettre les pieds dans cette nouvelle rivière, celle des cours de cuisine, que je compte explorer avec enthousiasme très prochainement. Ainsi aurai-je peut-être la chance de vous y rencontrer ? Ayant encore certains détails à régler, je ne manquerai pas de vous tenir au courant de la suite.

Pour environ 40 gougères (à faire le jour même)

Préparation: 30 minutes.
Cuisson: 25 minutes environ minimum.

- 100 g de beurre
- 2,5 dl d'eau
- 250 g d'oeufs (environ 5 petits oeufs ou 4 gros) + 1 oeuf pour les dorer
- 150 g de farine
- 150 g de gruyère râpé + un peu pour parsemer les gougères
- poivre, sel et muscade

Le partage et la convivialité. Ce sont mes deux mots du jour. Alors j'ai pensé à ces jolies et délicieuses gougères au fromage, à réaliser pour l'un de vos apéritifs. Accompagnées d'un petit verre de blanc, vous pourrez les partager dans la convivialité, avec des personnes super que vous connaissez déjà. Ou pas.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Râpez le gruyère. Mélangez les oeufs dans un récipient avec une fourchette. Dans une casserole, mettez l'eau, 1/2 càc de sel ainsi que le beurre. Portez à ébullition. Hors du feu, versez la farine d'un coup. Mélangez vivement avec une spatule jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Remettez la casserole sur feu doux. Mélangez encore la pâte durant 1 à 2 minutes pour la sécher. Cette étape est très importante pour que les gougères gonflent bien à la

cuisson. Elle doit être homogène et se décoller toute seule de la casserole en un morceau. Sortez la casserole du feu et mettez la pâte à choux dans un récipient.

2 Versez les oeufs en plusieurs fois. Mélangez vivement à chaque fois. Au début, vous penserez peut-être que les oeufs ne se mélangent pas à la pâte, mais vous verrez que c'est faux. Un peu de patience et... mélangez! Jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse! Ajoutez le gruyère râpé.

Mélangez. Poivrez et saupoudrez généreusement de noix de muscade. Mélangez.

3 Préchauffez le four à 180°C. Là, vous avez le choix: vous pouvez remplir une poche à douille et former des petits tas de la taille d'une noix sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Ou vous pouvez prendre 2 cuillères pour former les petits tas. Faites attention à laisser assez d'espace entre les gougères. Pour cette quantité, j'ai utilisé deux

plaques que j'ai fait cuire en même temps dans le four. Dorez les gougères avec l'oeuf et parsemez de gruyère. Enfourez pour environ 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

4 Lorsque les gougères sont cuites, éteignez le four et laissez la porte entrouverte durant environ 10 minutes. Sortez les gougères, laissez tiédir et dégustez. Si vous les préparez à l'avance, recouvrez-les avec un linge jusqu'à la dégustation.

