

Gougères à l'ail des ours

Pour 20 gougères

250g de lait

100g de beurre

150g de farine

4 œufs

80g de parmesan râpé

20g de feuilles d'ail des ours

sel, poivre

Préchauffez le four à 170°C.

Hachez les feuilles d'ail des ours.

Dans une casserole versez le lait et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Incorporez les œufs 1 par 1 en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous la cuillère). Salez, poivrez, ajoutez le parmesan râpé et l'ail des ours haché. Mélangez bien avant de verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse large et pochez les gougères sur deux plaques de four recouverte de papier cuisson (si vous n'avez pas de poche à douille, formez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe).

Enfournez à 170°C pendant 30 à 35 minutes. Les gougères doivent être bien dorées.