

Gougères Chorizo Gruyère

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 3 Oeufs > 100g Gruyère râpé
- 120g Farine > Sel + Poivre
- 150g Eau > 85g Chorizo
- 80g Beurre > Sel + Poivre

Recette Réalisée au Thermomix, Au MCC Ou Autres Robots Culinaires :

- > Mettre le beurre, le sel, le poivre et l'eau dans le Bol du Robot
- > Programmer 5 Min / 100°C / Vit 1 > Rajouter la Farine
- > Programmer 1 Min 30 / Vit 3
- > Laisser refroidir 3 Min couvercle ouvert
- > Couper le Chorizo en morceaux
- > Programmer 2 Min Vit 1,5 Orifice ouvert sans le couvercle
- et casser 3 Oeufs bol en marche
- > Rajouter le Chorizo et le gruyère
- > Mélanger 40 Sec / Vit 2 / Sens Inverse
- > A l'aide de 2 cuillères à café, Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier cuisson ou une feuille de silicone ou utiliser une poche à douille
- > Enfourner 15 Min à 210°C > Servir Chaud ou froid