



GOUGÈRES AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg
Par Jean-François Piège



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

2 cl d'eau de source
2 cl de lait
20 g de beurre
1 g de sel
g de poivre noir
râpure de noix de muscade
30 g de farine
8 g de compté râpé
oeuf
48 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 160°C (Four à gaz, marque 5 - 6).
2. Réunir l'eau, le lait, le beurre, le sel, le poivre et la noix muscade râpée dans une sauteuse. Porter à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, puis remettre la sauteuse sur feu vif et desséchez la pâte à la spatule. Ajouter le Comté râpé et débarrasser le tout dans un cul-de-poule.
4. Incorporer les oeufs à la pâte. Veiller à ce que la pâte soit bien homogène. Débarrasser la pâte dans une poche munie d'une douille unie. Pocher les choux sur une toile de cuisson. Enfourner pour 20 minutes. À la sortie du four, laisser légèrement refroidir avant de servir sur un plat recouvert d'un service.
5. Avant de les servir, sur chaque gougère, pocher le Boursin® Cuisine avec une douille cannelée.

Astuce du chef

1. L'utilisation en poche du Boursin® Cuisine apportera praticité et rapidité d'exécution sur les gougères. La recette idéale pour une production massive lors de cocktails ou de buffets.



Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg



Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg