

Gougères au Comté, salade verte, vinaigrette au miel et au balsamique |

Recette pour 4 portions

Description

Un grand classique de la cuisine française, une bouchée de pâte à choux au fromage, accompagnée d'une salade à la vinaigrette maison.

L'astuce du chef

Les gougères sont meilleures le jour même, mais n'hésitez pas à les congeler.

Ingrédients

Gougères

- 62 Gr Eau
- 62 Gr Lait
- 62 Gr Beurre
- 62 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Fromage comté

- Sel et poivre

Garniture

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Moutarde à l'ancienne
- 1 Cuil. à thé Miel

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **four** à **380 F°**

Gougères

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau et le beurre. Ajoutez, hors du feu, la farine afin de former une panade, remettez sur le feu pour la cuire. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un et terminez par le comté. Mettez la pâte en poche à pâtisserie et couchez les gougères sur plaque avec un papier sulfurisé. Faites cuire au four durant 30 minutes selon la taille de vos gougères.

Montage

Dans un cul-de-poule, commencez par mélanger tout les ingrédients de la vinaigrette, Ajoutez le mélange mesclun, sel, poivre et mélangez le tout avant de le disposez au fond de vos assiettes.

Ajoutez les gougères sur la salade et servez aussitôt.

Bon appétit!