



GOUGERES AU POTIMARON

Ingrédients : 20 gougères

Préchauffer le four à 230°C

140g de farine, 22,5 cl d'eau, 100g de beurre demi-sel
2 pincées de sucre en poudre,
4 gros œufs (1 œuf par petit bol = bonne température)
150g de chair de potimarron, 80g de mimolette rapée
60g de comté râpé, du poivre

1/ Éplucher le potimarron le couper en gros morceaux et le faire cuire à l'eau bouillante puis le réduire en purée.

2/ A feu moyen, porter à ébullition dans une casserole à fond épais l'eau, le beurre et le sucre. Verser la farine d'un coup et mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Continuer à mélanger sur le feu encore 2 minutes après que la pâte a pris.

3/ Hors du feu, mais toujours dans la casserole, ajouter les œufs un par un en mélangeant vivement avec la spatule. La pâte se décompose puis redevient homogène. Ajouter ensuite la purée de potimarron, les deux fromages et le poivre.

4/ Dresser des petits choux de 3 à 4 cm de diamètre sur une plaque de cuisson à l'aide d'une poche à douille, prévoir papier sulfuriser et poche à gros trou.

5/ Enfourner et faire cuire à 230°C pendant 8 minutes puis baisser la température à 180°C et laisser cuire encore 20 minutes. En cas de cuisson groupée, cuire en chaleur tournante, et échanger les deux plaques 12 minutes après avoir baissé la température à 180°C.

