

Gougères au fromage Comté, salade verte, vinaigrette au miel et Balsamique |

Recette pour 4 portions

Description

Un grand classique de la cuisine française, une pâte à choux au fromage en format bouchée, le tout accompagné 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

Salade

- 4 Poignée(s) Bébés épinards
- 5 Ml Moutarde de meaux
- 5 Ml Miel
- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Vinaigre balsamique
- 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.

Salade

Réalisez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le miel, la moutarde de Meaux et le vinaigre balsamique. Ajoutez le reste des ingrédients puis mélangez avec les bébés épinards.

Disposez les gougères et la salade dans vos assiettes.

Bon appétit!