



## Gougères au roquefort et au saumon fumé



12 cl d'eau  
20 g de beurre  
75 g de farine  
2 œufs  
60 g de saumon fumé découpé en dés  
35 g de Roquefort  
Poivre

Préchauffez le four à 180°.

Mettez l'eau et le beurre dans une casserole assez grande, portez à ébullition. Ajoutez la farine en une seule fois et, hors du feu, mélangez énergiquement avec une spatule en bois pour l'incorporer et former une boule.

Remettez sur feu doux et mélangez sans arrêt pendant une à deux minutes pour sécher la pâte.

Cassez un œuf sur le mélange et mélangez rapidement pour l'incorporer, recommencez avec le deuxième œuf. Cela demande pas mal d'énergie et vous pouvez réaliser cette étape avec un robot muni d'une pale à mélanger (pas au fouet!).

Ajoutez le saumon fumé et le roquefort coupé en petits dés, poivrez, mélangez bien. Transvasez le mélange dans un poche à douille et dressez des petits tas sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Enfourez pour 25 minutes.

*Astuce:* à mi-cuisson, ouvrez et refermez la porte du four pour évacuer l'humidité, cela évitera que les gougères ne "retombent".