

Gougères au reblochon et au bacon



Pour une trentaine de mini-gougères:

- 80 g de beurre
- 150 g d'eau
- 120 g de farine
- 3 oeufs
- 150 g de reblochon
- 1 pincée de sel
- poivre
- 60 g de bacon

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le poivre. A la première ébullition, retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup. Bien mélanger avec une cuillère en bois et remettre sur feu doux pour faire "sécher" la pâte pendant 1 à 2 min. Quand la pâte est homogène, placer dans un saladier et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque oeuf. Ajouter enfin le fromage en petits dés et le bacon émincé. Dresser des petits tas sur une plaque à pâtisserie (couverte de papier sulfurisé si elle n'est pas anti-adhésive) à l'aide d'une cuillère.

Enfourner et laisser cuire 20 min environ.

Pour une version rapide au thermomix:

Mettre le beurre, l'eau, le sel et le poivre dans le bol et régler 5 min à 100°, vitesse 1.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Ajouter la farine et mixer 1 min 30 vitesse 3.

Plonger le bol dans un récipient d'eau froide afin de refroidir la pâte (pour ma part, je passe les parois du bol sous le robinet d'eau bien froide et je laisse refroidir quelques minutes).

Ajouter les oeufs un à un par le trou du couvercle toutes les 15 sec sur les couteaux en marche à vitesse 5 et laisser tourner 30 sec après l'insertion du dernier oeuf.

Ajouter le reblochon en dés et le bacon émincé à la pâte et mixer 30 sec vitesse 2, fonction sens inverse. Déposer des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une cuillère. Enfourner pour environ 20 min à 180°.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>