

# Mini gougères farcies aux escargots et à la cancoillotte



## Ingrédients pour 40 mini gougères environ:

2.5dl d'eau  
150g de farine  
100g de beurre  
1 pincée de sel  
4 oeufs  
80g de comté râpé  
5 dz d'escargots

1 pot de 200g de cancoillotte  
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse  
1 branche de persil  
1 gousse d'ail  
sel, poivre  
10g de beurre

## Préparation:

### *- La pâte à choux:*

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sel puis ajouter le beurre coupé en morceaux et le laisser fondre. Verser la farine en 1 fois en remuant sans arrêt. Continuer à remuer, à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Laisser la boule de pâte sur le feu encore quelques minutes pour la dessécher. Transvaser la pâte bien sèche dans un saladier. Incorporer les oeufs 1 à 1 en travaillant bien la pâte à l'aide d'une cuillère en bois. Attendre que chaque oeuf soit bien amalgamé avant de casser le suivant. Incorporer le comté râpé.

Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie de diamètre 10mm. Dresser des rosettes sur une toile siliconée ou une plaque beurrée. Faire cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 200°C. Laisser refroidir sur une grille.



- *Garniture:*

Égoutter puis couper les escargots en 4. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre puis y faire revenir la gousse d'ail passée au presse-ail et les escargots pendant quelques minutes à feu vif. Incorporer la cancoillotte et la crème fraîche puis porter à ébullition. Ajouter enfin le persil ciselé. Réserver cette préparation qui va s'épaissir en refroidissant.

Garnir chaque gougère d'une cuillère de préparation aux escargots et réchauffer au four à 140°C avant de servir.