

Gougères farcies aux légumes et cabillaud



Ingrédients pour une dizaine de grosses gougères :

Les gougères : 1/4l d'eau, 1 càc de sel, 100g de beurre, 150g de farine, 4 oeufs, 50g de comté râpé

La garniture : 1 càs d'huile d'olive, 1 oignon, 4 tomates, 1 petite courgette, 2 navets, 2 carottes, 3 branches de basilic, 4 feuilles de laurier, 3 gousses d'ail, sel et poivre, 2 dos de cabillaud, persil et huile d'olive

Préparation :

Les gougères : Dans une casserole, chauffer l'eau avec le beurre et le sel. Une fois le beurre fondu, ajouter la farine en une seule fois, arrêter le feu et mélanger à la cuillère en bois. Rallumer le feu au minimum et bien faire dessécher la masse en remuant constamment pendant 3 mn. Ajouter et mélanger le comté râpé. Retirer du feu et ajouter les oeufs un à un, en mélangeant bien entre chaque, toujours à la cuillère en bois. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Préparer un bol d'eau froide, et à l'aide de 2 cuillères à soupe, déposer des tas de pâte sur une toile siliconée ou une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Entre chaque tas de pâte, tremper les cuillères dans l'eau froide ainsi, la pâte se décollera mieux de celles-ci. Enfourner pour 30mn, puis laisser refroidir sur une grille.

La garniture : Chauffer une casserole d'eau et ébouillanter les tomates pendant 30secondes. Faire chauffer une càs d'huile d'olive dans une cocotte en fonte ou une sauteuse. Peler et émincer l'oignon finement, puis le faire revenir doucement dans la cocotte. Peler les navets, les carottes et couper les extrémités de la courgette. Râper tous les légumes à la râpe à gros trous, et les ajouter à l'oignon. Peler les tomates, couper les en quartiers et les ajouter aux légumes. Ajouter le basilic, l'ail et les feuilles de laurier, saler et poivrer à votre convenance et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus dans la cocotte. Pendant ce temps, déposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four, saler et poivrer, et arroser d'un mince filet d'huile d'olive. Cuire pendant 10mn dans le four à 180°.

Couper un chapeau dans chaque gougère, déposer une couche de légumes, une couche de poisson émietter et pour terminer une couche de légumes. Saupoudrer de persil frais haché, remettre le chapeau de la gougère et déguster bien chaud. Repasser à four doux si nécessaire.