

Gougères Chorizo, Comté



INGREDIENTS

250 ml d'eau

100 g de beurre

150 g de farine

4 oeufs

1 pincée de sel, de piment
d'espelette

80g Comté

80 g chorizo doux

PREPARATION °

1. Mettre dans le bol du cook'in le comté et le chorizo et mixer en faisant quelques impulsions TURBO. Réserver.

2. Préchauffer le four à 180°C.

3. Dans le bol, mettre l'eau, le beurre, le sel. 3 minutes, 120°C, vitesse 2.

4. Ajouter la farine. TURBO 20sec.

5. Sous vitesse 4, ajouter les oeufs un par un. (cela dure environ 1 minute 30)

6. Ajouter le comté et le chorizo, et le piment vitesse 4 jusqu'à incorporation complète.

7. Dresser à la poche à douille sur la silpain ou à défaut silpat.

8. Faire cuire 25 minutes.