

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Gougères au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour environ 60 pièces)



- ✓ 12,5cl de lait entier ;
- ✓ 180g de farine T45 ;
- ✓ 12,5cl d'eau ;
- ✓ 4 œufs entiers ;
- ✓ 150g de Bleu de Gex en cubes ;
- ✓ 80g de beurre ;
- ✓ Sel ; poivre du moulin ;
- ✓ Muscade râpée.

#### Préparation

Sortir les œufs pour qu'ils soient tempérés.

Verser dans une casserole le lait, l'eau, le sel le poivre, la muscade et le beurre en cubes. Porter à ébullition.

Hors du feu verser la farine en une fois. Mélanger avec une spatule en bois et poursuivre la cuisson sur feu moyen afin de dessécher la pâte. La panade obtenue doit se décoller de la casserole, être souple mais ne pas transpirer le gras.

Transvaser la panade dans la cuve d'un batteur et incorporer les œufs en utilisant la feuille. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit souple et homogène. Incorporer les cubes de Bleu de Gex, préalablement réfrigérés, avec une Maryse.

Préchauffer le four à 200°C. Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque. Former les gougères avec une cuillère.

Baisser le four à 180°C et enfourner pour 16 minutes (sans jamais ouvrir le four pendant cette première période), ensuite retourner la plaque et poursuivre la cuisson encore 4 minutes. Sortir les gougères du four et les disposer sur une grille.

*Recette proposée par Patrick Egreteau*

