

# Gougères Juraflore



# Gougères Jurafllore

## Ingrédients (pour 6 personnes)

12,5 cl de lait, 12,5 cl d'eau, 80 g de beurre en morceaux, 3 à 4 œufs, 1 pincée de sel, 150 g de farine, 100 g de Comté râpé Jurafllore de 18 mois d'affinage

## Préparation

**1** Mettez l'eau, le lait, le beurre et le sel dans une casserole. Portez à ébullition.

**2** Sortez du feu et ajoutez la farine d'un coup. Remettez la casserole sur feu doux et remuez énergiquement avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte très homogène.

**3** Versez votre préparation dans un saladier et incorporez les œufs un à un.

**4** On arrête d'incorporer les œufs lorsqu'on observe la formation d'une pointe de pâte bien franche au bout de la spatule. Le 4<sup>e</sup> œuf n'est en effet pas toujours nécessaire ou peut-être incorporé qu'en partie.

**5** Ajoutez le Comté râpé Jurafllore et quelques tours de moulin à poivre.

**6** A l'aide d'une poche à douille sur une plaque beurrée, faites des petites boules de 2 cm de diamètre. Écrasez-les légèrement avec une fourchette trempée dans de l'œuf battu.

**7** Faites cuire environ 20 min à 180 °C puis arrêtez le four et laissez les gougères à l'intérieur avec la porte entre-ouverte pour les sécher un peu.



**Préparation:** 25 min

**Cuisson:** 20 min

## Le conseil du fromager

*Privilégier un Comté Jurafllore de 18 mois aux arômes fruités et torréfiés affirmés qui relèvera les saveurs de votre plat.*



## Le conseil du sommelier

*Pour un apéritif festif servez un Crémant du Jura dont la fraîcheur et les arômes fruités sauront mettre en valeur vos gougères au Comté. Température de service : 9 °C.*



Toutes nos recettes sont sur  
[www.jurafllore.com](http://www.jurafllore.com)