



Marque
Savoie



Gougères à la Tome des Bauges

25 min 6 pers.

Pour environ 25 pièces :

- 75 g de beurre • 150 g de farine
- 4 œufs • 4 c. à soupe bombées de noisettes concassées • 400 g de Tome des Bauges
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse

- 1 Faites fondre dans une casserole le beurre et 12 cl d'eau salée. Au premier bouillon, versez la farine en pluie, puis cuisez en tournant vivement jusqu'à former une boule qui se détache des parois. Otez du feu, attendez 2-3 min et ajoutez les œufs en tournant jusqu'à ce qu'ils soient absorbés.
- 2 Préchauffez votre four à 200 °C (th 6). Posez des tas de pâte sur une plaque et enfournez 20 min.
- 3 Blondissez les noisettes à feu doux dans une poêle sans gras, en remuant. Mêlez à la fourchette la Tome des Bauges et la crème fraîche, puis ajoutez aux noisettes. Tiédisez doucement pour amalgamer. Ouvrez et emplissez les choux. Puis enfournez-les le temps de faire fondre un peu la Tome. Servez aussitôt.