

# Gougères Bourguignonnes

Pour 40 pièces Préparation 20 min Cuisson 20 min

À servir à l'apéritif accompagnées d'un Kir (vin aligoté blanc de bourgogne et crème de cassis)  
Servi traditionnellement par le Chanoine Kir, ancien Maire de Dijon

## Ingédients

140g	Comté
10	Oeufs
32 cl	Eau
16 cl	Lait
240g	Beurre
280g	Farine
2	Pincées de fleur de sel
1	Poche à douille : facultatif
1	Plaque à pâtisserie
1	Feuille de papier sulfurisé

## Mode de préparation

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre en carrés, le sel, en fouettant pour faire fondre le beurre

Retirer du feu et ajouter en une fois la farine en remuant vivement avec une spatule en bois

Remettre à feu doux, laisser cuire environ une minute

Hors du feu, ajouter les oeufs un par un, les  $\frac{3}{4}$  du Comté râpé

À l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères, former des choux de trois centimètres de diamètre environ en les aplatissant légèrement

À l'aide d'un pinceau, dorer les choux ainsi formés avec un œuf entier

Parsemer le tout de Comté râpé

Préchauffer le four à 210 degrés ou thermostat 7

Cuire 20 minutes Servir tiède