

Gougères au fromage et crevette.

Les gougères sont des spécialités bourguignonnes, faites de pâte à choux et de fromage, le fromage râpé étant mélangé à la pâte à choux encore tiède. Les gougères sont un met consommé après le plat, au moment du fromage, elles sont aujourd'hui fréquemment consommées à l'apéritif, elles sont aussi appréciées lors de la dégustation de vins. L'origine purement bourguignonne est difficile à attester. On trouve déjà mention de « goiere » dès la fin du XIV^e siècle, ayant le sens de tarte au fromage. Si la pâte à choux semble apparaître au XVI^e siècle grâce à l'influence de Catherine de Médicis, il est encore improbable de pouvoir définir une date, ou une période, et encore moins un lieu précis pour la naissance de la traditionnelle gougère bourguignonne que l'on sert en dégustation ou à l'apéritif. Quelle que soit son origine, la gougère est une tradition bourguignonne.

Ingrédients :

Pour 35 gougères :

- 250 gr d'eau
- 155 gr de fromage râpé comté ou gruyère
- 125 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 3 œufs
- 1/2 cuillère à café rase de sel
- 35 crevettes cuites



Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit à ébullition.
- Lorsque le mélange est totalement fondu, hors du feu ajoutez en une seule fois la farine et bien mélanger avec une cuillère en bois.
- Remettre le mélange sur le feu jusqu'à ce que celui-ci se détache des bords de la casserole. Il faut que la pâte ne soit ni trop liquide ni trop sèche.
- Retirez du feu et ajoutez le 1^{er} œuf, bien mélanger et ajoutez le 2^{ème}, faire de même. Avant d'ajouter le dernier œuf, vérifiez la consistance de la pâte, celle-ci ne doit pas être trop liquide.
- Ajoutez le fromage et bien l'incorporer au mélange. Mettre le mélange dans une poche à douille.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé déposer un peu de pâte, y déposer une crevette et recouvrir de pâte.
- Mettre au four pendant 24. Surveiller la cuisson, les gougères ne doivent pas être trop cuites pour rester moelleuses.