

Gougère au bacon fumé au bois de pommier, crème montée au fromage et herbes fraîches, caramel de balsamique |

Recette pour 12 Tapas



Description

Choux au fromage râpé, farcis de crème de fromage et bacon fumé au bois de pommier.

Thym haché, ciboulette ciselée et feuilles de persil plat.

L'astuce du chef

Il est possible de congeler les choux donc n'hésitez pas à doubler la recette pour faire des provisions.

Ingrédients

Pâte à choux (gougère)

- 60 Ml Eau
- 60 Ml Lait
- 10 Gr Sel
- 5 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre
- 80 Gr Fromage vieux cheddar
- 70 Gr Farine
- 2.50 Unité(s) Oeuf

Crème montée

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 270 Gr Fromage à la crème
- 300 Gr Bacon
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 3 Brin(s) Thym
- 8 Feuille(s) Persil plat

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **480 F°**

Mise en place

Détaillez le bacon en brunoise fine, faites-le revenir dans une poêle chaude 1 minute, égouttez-le puis déposez-le sur un papier absorbant, laissez-le refroidir. Hachez les feuilles de thym, ciselez la ciboulette, détachez des feuilles de persil.

Pâte à choux (gougère)

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu puis versez le mélange dans un batteur, faites tourner la pâte une minute pour faire sortir un maximum de vapeur d'eau. Ajoutez-y le fromage râpé. Battez les œufs légèrement au fouet et incorporez-les petit à petit. À l'aide d'une poche à pâtisserie, réalisez des glands (forme ovalisée) sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Dès que vous avez enfourné vos plaques, baissez la température du four à 355°F. Temps de cuisson : environ 20-25 min. Les températures et les temps de cuisson sont des estimations et peuvent varier selon votre four.

Garnitures pour les gougères

Dans un bol, brassez le fromage à la crème avec la crème 35%, ajoutez votre poivre du moulin.

Ajoutez-y la brunoise de bacon froide, ainsi que le thym et la ciboulette.

Préparez une poche à pâtisserie avec une douille unie (macaron), garnissez-la de la crème de fromage, réservez au frigo.

Idéalement, garnir les gougères au moment.

Finitions

Perforez les gougères en dessous avec un stylo, puis remplissez les de crème. Finissez sur le dessus avec le caramel de balsamique et quelques feuilles de persil plat.

Bon appétit!