

ANTIPASTI E SNACK

Gougères

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 16 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **Gougères** sono praticamente dei bignè, la differenza tra i bignè e i gougères è l'aggiunta in questi ultimi di formaggio che può essere groviera, emmental o comtè.

Ovviamente i gougères hanno origini francesi, più precisamente provengono dalla Borgogna ed in origine non venivano fatti con la pasta choux ma con uova, pangrattato e formaggio.

I gougères sono perfetti per buffet o per accompagnare gli aperitivi. E se amate fare questo genere di preparazioni, vi consigliamo di provare a realizzare il [Paris brest](#), favoloso!

INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 150 gr

EMMENTHAL 150 gr

UOVA 5

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua ed il burro, accendete il fuoco e lasciate che il burro si fonda completamente.

Aggiungete un pizzico di sale e uno di zucchero.



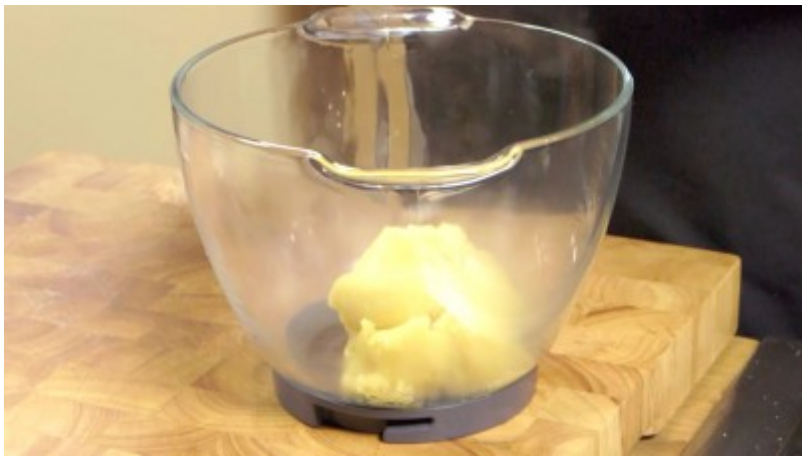


- 2** A questo punto, unite la farina, tutta in un colpo solo e mescolate fino ad ottenere un impasto sodo. Lasciate cuocere per 2-3 minuti affinché l'impasto possa asciugarsi ulteriormente.





- 3** A questo punto, trasferite l'impasto ottenuto nella ciotola della planetaria e fate raffreddare con qualche giro di macchina dotata di gancio a foglia.



- 4** Quando la maggior parte del calore dell'impasto si sarà dissipato, iniziate ad aggiungere le uova, una alla volta, valutando se aggiungere o meno il quinto uovo in base alla consistenza dell'impasto.

La densità dell'impasto dovrà ricordare quella di una crema pasticcera piuttosto soda.





- 5** Aggiungete, infine, il formaggio grattugiato e fatelo amalgamare con un paio di giri di macchina.



- 6** Preparate una teglia con carta forno, oppure imburrandola leggermente o ancora foderandola con un tappetino in silicone.

Trasferite l'impasto in una sac à poche e formate i gougères delle dimensioni che preferite, noi abbiamo realizzato dei piccolissimi bignè adatti ad un buffet o ad un aperitivo.

Spennellateli con poco uovo e cospargeteli, se volete, con poco formaggio grattugiato.





7 Infornate a 200°C e lasciate cuocere per circa 16 minuti, verificate sempre il grado di doratura dei gougères.

Servite queste piccole delizie una volta fredde anche se sappiamo che non resisterete ad un assaggio a caldo!



CONSIGLI