

ANTIPASTI E SNACK

## Gougères

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [16 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 150 gr

EMMENTHAL 150 gr

UOVA 5

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 1 pizzico

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!

# 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.

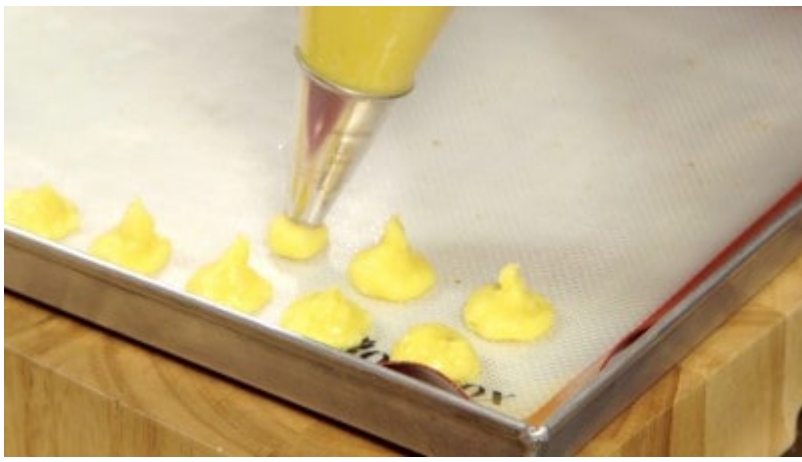


6 Preparate una teglia con carta forno, oppure imburrandola leggermente o ancora foderandola con un tappetino in silicone.

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 gougère.

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



## CONSIGLI

**Possono essere farciti?**

Si puoi aprili a metà o praticare un buco sul fondo e riempirli con una crema salata a piacere.

**Non sono venuti ben cotti come mai?**

Ogni forno è a sé stante, riprova aumentando leggermente i minuti di cottura e usa la modalità ventilata.

Mi daresti altre idee per buffet?

Se navighi nel sito di [cookaround](#), ne troverai tantissime, per il momento ti consiglio il [rustico piccante con salsiccia](#) e le [rose di sfoglia al bacon](#)