

GOUGERES DE SAUMON FUME AU POIREAUX

Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>



Pour vous donner envie:

Habituellement les Gougères sont vides et se servent en apéro.
Celles-ci seront idéales en accompagnement d'une viande.

Proportions pour 6 ou 8 Personnes

Les Ingrédients

150 Gr de Farine - 4 Oeufs - 1 Bonne Pincée de Sel - 75 Gr de Beurre
1/4 Litre d'Eau - 200 Gr de Fromage Emmental (non rapé)

200 Gr de Saumon Fumé - 200 Gr de Poireaux surgelés
50 Gr de Beurre - 50 Gr de Farine - 40 Cl de Lait
200 Gr de Fromage rapé

La Recette

Dans une Casserole mettre, Eau / Sel / Beurre (en petit bouts).
Dès que ça commence à bouillir, Retirer du Feu. Ajouter la Farine Tamisée en 1 fois.
Bien mélanger remettre a feu doux, que la pâte se décolle bien. Sortir du Feu.
Dans le Robot, mettre la pâte + 1 Œuf, 3 mn avant de mettre l'autre, ainsi de Suite.
Faire préchauffer le Four à 190°. Ajouter l'emmental coupé en Petits Cubes.
Étaler en petits tas réalisées avec 2 cuillères sur une feuille silicone ou papier cuisson.
Cuire 22 Mn Environ.

Pendant ce temps la : Faire fondre 50 Gr de beurre dans une casserole
Ajouter les 50 Gr de farine cuire 2/3 mn sans coloration.
Verser les 40 Cl de lait progressivement, cuire 5/10 mn. Ajouter 100 Gr de Gruyère.
Faire suer les Poireaux sans les colorer.
Couper le saumon en petits dés. Couper les poireaux en petits dés.
Mélanger poireaux et saumon à la sauce. Remplir les gougères à la poche à douille.
Faire réchauffer en disposant les 100 Gr de râpé restant dessus.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Même si on peut réchauffer les gougères à la dernière minute,
si on les prépare à l'avance les garnir quelques mn après la sortie du four.
Elles seront souples, facile à remplir et ne retomberont pas en attendant.
Réchauffer 5 / 10 mn au four à 180°
Sur la photo la gougère du centre est prête à cuire les autres sont remplies et attendent.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Une Poche à douille - Feuille silicone.