

Gougère de potiron

Ingrédient

Pâte à choux

Eau 12.5 cl

Sel 2 gr

Beurre 50 gr

Farine type 45 80 gr

Œuf moyens 2 a 2 ½

Fromage râpée 100 gr

Purée de potiron

Pomme de terre épluché 100 gr

Potiron épluché 100 gr

Cube de volaille 1 unité

Oignons 1 gros

Gousse d'ail 1 unité

Sel 2 gr

Beurre 10 gr

Développement

Purée

Couper les pommes de terre et potiron en dés de 1 cm .Emincer l'oignons et écraser l'ail.

Faire revenir dans une marmite du beurre, pomme de terre, oignons, ail.

Mettre le cube de volaille puis mouillé à hauteur .cuire 30 minutes environ puis passer au moulin a purée tout en égouttant bien. Dessécher la purée dans une casserole puis mettre de côté.

Pâte à choux

Porter à ébullition le beurre, l'eau et sel. Ajouter la farine hors du feu en remuant énergiquement a l'aide d'une spatule puis le remettre sur le feu pour le dessécher mettre dans un bol la pâte puis incorporer les œufs un par un.

Mélange et cuisson

Mélanger le fromage râpé à la pâte à choux et la purée puis dresser sur une plaque a l'aide d'une poche et une douille cannelé .mettre le four à 210° puis les cuire pendant 15 minutes

Le servir tiède

