



**Fiche gastronomie :**      **Gougères à la Tome des Bauges**

**Pour 25 pièces environ :**

■ **Ingrédients :**

- 75 g de beurre
  - 150 g de farine
  - 4 œufs
  - 1 cuillère à soupe bombée de noisettes concassées
  - 400 g de Tome des Bauges
  - 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- **Faites fondre dans une casserole le beurre avec 12 cl d'eau salée.**
- **Au premier bouillon, versez la farine en pluie, sans vous arrêter de tourner.**
- **Cuisez en tournant vivement jusqu'à former une boule qui se détache des parois de la casserole.**
- **Retirez du feu et attendez 2-3 minutes.**
- **Ajoutez chaque œuf en tournant jusqu'à ce qu'il soit absorbé**
- **Préchauffez votre four à 200 °C (th.6).**
- **Posez environ 25 tas de pâte sur une plaque et enfournez 20 minutes.**
- **Blondissez les noisettes concassées à feu doux dans une poêle sans gras en remuant.**
- **Mélez à la fourchette la Tome des Bauges, la crème fraîche et ajoutez aux noisettes.**
- **Tiédisez doucement pour amalgamer.**
- **Ouvrez en 2 dans le sens horizontal les tas de pâte pour donner une forme de choux et remplissez-les de Tome des Bauges.**
- **Repassés-les au four juste le temps de faire fondre un peu la Tome.**
- **Servez aussitôt avec un Chignin Bergeron.**