

CHABLIS

Gougères au comté

Salade frisée et vierge de légumes colorés

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les gougères :

75 g de beurre,
25 cl de lait,
1 pincée de sel,
1 tour de moulin à poivre,
150 g de farine,
4 œufs,
150 g de comté râpé,
1 œuf pour la dorure,
1 pincée de noix de muscade en poudre

Pour la sauce vierge :

1 oignon rouge,
30 g de cerneaux de noix,
150 g de raisins blancs,
1 botte de ciboulette,
5 cl de vinaigre balsamique blanc,
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

1 salade frisée.

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Accord vin :

Petit Chablis 2009 - La Chablisienne



Préparation

Pour les gougères :

Préchauffer le four à 190°C (th. 6/7).

Chauffer dans une casserole le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et le beurre coupé en morceaux. Porter le tout à ébullition.

Hors du feu ajouter d'un seul coup la farine. Remettre sur feu doux et mélanger vigoureusement, dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus à la casserole.

Éteindre le feu et laisser tiédir.

Ajouter les 4 œufs 1 par 1, en mélangeant bien entre chaque ajout d'œuf. Ajouter le comté râpé. Mélanger et mettre la pâte à choux dans une poche à douille. Coucher la pâte selon la forme souhaitée sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé ou simplement beurrée. Préparer la dorure en le badigeonnant le dessus des choux d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Enfourner pendant environ 20 minutes à 190°C.

Sortir les gougères quand elles sont légèrement dorées et gonflées.

Pour le reste de la recette :

Laver et bien essorer la salade frisée en ne conservant que les parties les plus tendres et croquantes.

Eplucher et ciseler finement l'oignon rouge. Laver les grains de raisins et les couper en petits dés. Concasser les cerneaux de noix et ciseler finement la ciboulette.

Dans un bol, mettre l'oignon, les grains de raisins, la ciboulette et les cerneaux de noix. Puis ajouter le vinaigre et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre. Verser l'huile d'olive, mélanger et réserver.

Servir les gougères en assiettes plates, accompagnées de la salade assaisonnée d'une belle cuillère de sauce vierge.

Le plus du chef :

Vous pouvez aussi incorporer des lardons ou encore variez le fromage de votre pâte à choux : utilisez du Beaufort ou du Gruyère suisse par exemple.

Commentaires de dégustation du vin

Un Petit Chablis au caractère friand, au nez expressif de fruits blancs et d'agrumes, qui présente une robe or pâle à légers reflets verts. Sa bouche, parfaitement équilibrée, fraîche et tendre, marquée par d'agréables notes minérales, apporte légèreté aux gougères et s'associe avec réussite à la salade frisée. Un mariage gourmand qui salue les premiers jours du printemps.