

# LES GOUGÈRES AU FROMAGE DE THOMAS KELLER

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gougeres/>

Des bouchées irrésistibles avec la technique de Thomas Keller, 3 étoiles Michelin

Chef : Thomas Keller

Temps de cuisson : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Hors D'œuvre,

## Ingrédients

### **Avec 3 Oeufs : 40 gougères de 5 cm de diamètre**

144 grammes d'Eau 14,4 Centilitres/144 Millilitres

63 grammes de Beurre

2 grammes de Sel

1 gramme de Poivre

90 grammes de Farine

3 Oeufs 150 grammes

63 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

### **Avec 2 Oeufs : 27 gougères de 5 cm de diamètre**

96 grammes d'Eau 9,6 Centilitres/96 Millilitres

42 grammes de Beurre

1,3 grammes de Sel

0,6 gramme de Poivre

60 grammes de Farine

2 Oeufs 100 grammes

42 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

### **Avec 4 Oeufs : 53 gougères de 5 cm de diamètre**

192 grammes d'Eau 19,2 Centilitres/192 Millilitres

84 grammes de Beurre

2,6 grammes de Sel

1,3 grammes de Poivre

120 grammes de Farine

4 Oeufs 200 grammes

## LES GOUGÈRES AU FROMAGE DE THOMAS KELLER

84 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

### Instructions

1. Placer l'Eau (144 g ou 14,4 Centilitres/144 Millilitres), le Beurre (63 g), le Sel (2 g) et le Poivre (1 g) dans une casserole
2. Faire chauffer à feu moyen/fort jusqu'à ébullition
3. Hors du feu, ajouter la Farine (90 g) et remuer
4. Remettre sur le feu et sécher, en remuant, à feu doux pendant 30 secondes
5. Transférer dans une cuve
6. Battre la Pâte à choux
7. Utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) (avec la 'feuille' (appelé parfois le 'K')), soit une spatule pour un travail manuel
8. Ajouter 1/3 d'Oeufs (1) et incorporer jusqu'à obtention d'une pâte lisse : avec le robot (genre Kitchen Aid), utiliser la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), sinon, fouetter manuellement avec une spatule
9. Recommencer avec les 2 tiers restants d'Oeufs, un tiers à la fois (1)
10. Puis ajouter le Comté, Emmental ou Gruyère (63 g) et mélanger
11. Placer la pâte dans une poche à douilles, sinon utiliser une cuillère
12. Verser dans des moules de demi-sphère en silicone
13. Lisser avec une spatule coudée
14. Placer au congélateur pendant au minimum 4 heures
15. Démouler sur une plaque. On peut utiliser un tapis silicone ou un papier sulfurisé
16. Laisser décongeler (planter un cure-dents pour vérifier)
17. Dorer au blanc d'oeuf (Keller préfère vaporiser avec de l'eau), à l'aide d'un pinceau de cuisine
18. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) environ 25/30 minutes