

Gougères de fromage de brebis au piment d'Espelette

Recette inspirée d'Agour — déclinée avec notre tomme de brebis au lait pasteurisé

4 personnes • Préparation : 10 min • Cuisson : 20-25 min

Ingrédients

- 125 ml d'eau
- 50 g de beurre
- 75 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de tomme de brebis **au lait pasteurisé** au piment d'Espelette, râpée (même fournisseur, Agour)
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 pincée de sel



Préparation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le beurre à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- 2 Ajoutez la farine et une pincée de sel d'un seul coup. Remuez vigoureusement avec une spatule jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une boule lisse.
- 3 Retirez la casserole du feu et laissez refroidir pendant environ 5 minutes.

Incorporation des œufs

- 1 Incorporez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout, jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.
- 2 Ajoutez la tomme de brebis râpée et le piment d'Espelette. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Formation des gougères

- 1 Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
- 2 Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 3 À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, formez de petites boules de pâte sur la plaque, en les espaçant suffisamment (elles gonflent à la cuisson).

Cuisson

- 1 Enfournez les gougères 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et gonflées.
- 2 Laissez-les refroidir légèrement sur une grille avant dégustation.

Dégustation

Servez vos gougères tièdes à l'apéritif, accompagnées d'un bon verre de vin blanc ou d'un cocktail — une jolie façon de faire découvrir la tomme de brebis Agour au lait pasteurisé, disponible en magasin.