

Les gougères au rollot

Pour environ 25 gougères



250 mL de lait



100 g de beurre salé



1 pincée de sel

①

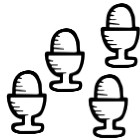
Dans une casserole, faites chauffer le lait et le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.



125 g de farine

②

Hors du feu, versez la farine d'un coup (ça évite les grumeaux) et mélangez bien. Remettez la casserole sur le feu et séchez la pâte en continuant de mélanger : elle doit se décoller des parois de la casserole, et former une boule.



3 à 4 œufs

③

Hors du feu ajoutez les deux premiers œufs un à un. Entre chaque œuf, mélangez bien avant d'incorporer le suivant. Battez les derniers œufs avant de les incorporer, car vous ne devez peut être pas tout mettre. Ajoutez-les petit à petit, jusqu'à ce que la pâte forme une pointe au bout de votre cuillère ou de votre spatule.



Du champagne picard

④

Préchauffez le four à 180°C. Coupez le rollot en petits cubes, et ajoutez-le à votre pâte à choux. Faites de petits tas de pâte à choux sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, en utilisant deux cuillères.. Faites cuire les gougères pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les gougères soient dorées.

Servez avec un champagne picard !