



Gougères au Comté

Käsewindbeutel

Pour 6 personnes

4 œufs
75 g de beurre
150 g de farine
120 g de comté râpé
sel

Préparation :

Versez 25 cl d'eau dans une casserole.
Ajoutez le beurre en dés et une pincée de sel.
Portez à ébullition et mélangez.
Retirez la casserole du feu, versez la farine **en une fois**.
Mélangez sur feu doux avec une cuillère en bois, **jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole**, puis versez-la dans un saladier.
Ajoutez les œufs un à un pour obtenir une **pâte souple**.
Chauffez le four sur thermostat 6.
Incorporez le comté râpé et déposez des cuillerées de pâte sur une **plaque à pâtisserie**, en les espaçant bien.
Enfournez pour 25 – 35 mn et servez accompagné d'une salade verte.

env. 20 pièces

Für 6 Personen

4 Eier
75 g Butter
150 g Mehl
120 g geriebenen Bergkäse (Comté)
sel

Zubereitung:

Gießen Sie ¼ l Wasser in einen Topf.
Fügen Sie die Butter in Würfeln und eine Prise Salz **hinzu**. Mischen und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Nehmen Sie den Topf vom Feuer und geben Sie das Mehl **auf einmal** hinzu.
Rühren Sie mit einem Holzlöffel auf kleiner Flamme **bis sich die Masse vom Topfboden löst**, dann geben Sie sie in eine Schüssel.
Rühren Sie nun die Eier nach und nach dazu, jedes Mal solange, bis ein **glatter Teig** entsteht.
Schalten Sie den Backofen auf 180°C.
Geben Sie den geriebenen Käse unter die Masse und machen Sie mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein **Backblech**, dabei Abstand einhalten.
Im Backofen ca. 30 – 35 Minuten backen.
Servieren Sie die Windbeutel mit einem grünen Salat

Ergibt ca. 20 Stück

Gougères werden in Frankreich oft gefüllt, dafür reißt oder schneidet man sie auf, füllt sie nach Geschmack, z.B. mit Tomaten-, Zwiebel- und Paprikastückchen, Sardellen gekochtem Ei und Salat usw.



Außerdem sind sie traditionell ein Begleiter zum Apéritiv. Dafür backen Sie aus der Masse Gougères von etwa der halben Größe wie oben beschrieben, diese füllt man dann nicht.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

