

GOUGERES AUX POIREAUX ET REBLOCHON

INGREDIENTS

1 tasse (250 ml) d'eau
1/4 tasse (60 ml) de beurre
1/4 tasse (60 ml) de reblochon
coupé en petits morceaux
1 tasse (250 ml) de farine
1 c. à thé (5 ml) de levure en poudre
4 œufs



GARNITURE

3 c. à soupe (45 ml) de beurre
2 poireaux émincés
1 c. à soupe (15 ml) de menthe fraîche, hachée
Zeste d'un citron
Muscade fraîchement râpée au goût
1/2 tasse de reblochon coupé en petits morceaux
Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 190 °C. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre et le fromage. Amener à ébullition. Mélanger la farine et la levure. Verser d'un seul coup le mélange de farine et incorporer énergiquement avec la cuillère de bois, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Retirer du feu. Ajouter les œufs un à la fois en brassant vigoureusement. Déposer de petites boules à la cuillère, sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four environ 15 minutes, jusqu'à ce que les petites boules de pâte soient bien dorées. Laisser la pâte sécher dans le four éteint 15 minutes de plus. Réserver.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et cuire les poireaux sur feu doux 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Préchauffer le four à 200 °C. Remplir les petits choux de la préparation aux poireaux. Ajouter les morceaux de reblochon sur chacun des choux. Remettre au four quelques minutes pour faire fondre le fromage. Déguster lorsque les choux sont chauds.