



Gougères au Migneron de Charlevoix

125 ml (1/2 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de lait
120 g (1/2 tasse) de beurre coupé en morceaux
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
150 g (1 tasse) de farine
1 et 1/4 tasses (120 g) de Migneron de Charlevoix, râpé
4 oeufs à température ambiante

Dorure :

1 jaune d'oeuf + 1 cuillère à table (15 ml) de lait

Salade de homard :

La chair de 2 homards (environ 1,1/4 lb-1,1/2 lb chaque)
1/2 tasse (125ml) de céleri finement haché
2 oignons verts finement hachés
Le zeste d'un citron
1 cuillère à table (15 ml) de jus de citron
1 cuillère à table (15 ml) de persil haché
1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
Poivre

Gougères au Migneron de Charlevoix :

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Lorsque le mélange est arrivé à ébullition, verser d'un seul coup la farine et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois durant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.
Verser cette boule dans le bol du mélangeur, muni du fouet, puis ajouter le fromage et mélanger.
Ajouter les oeufs un à un tout en fouettant rapidement. Il faut que la pâte à choux ait une consistance bien lisse, mais il ne faut pas qu'elle soit trop souple.
Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'un embout lisse.

Préchauffer le four à 220 C (425 F).

Faire des tas de pâte d'un diamètre de 1 po (2,5 cm) sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait et dorer les gougères au pinceau.

Cuire 15 minutes, puis baisser le four à 190 C (375 F) et continuer la cuisson 20 minutes. Sortir les gougères du four et laisser refroidir sur une grille.

Salade de homard :

Décortiquer les homards et émincer la chair.

Mélanger avec tout le reste des ingrédients dans un saladier. Couvrir et réfrigérer pour que les saveurs se développent.

Montage :

Couper les gougères en deux puis remplir la partie inférieure de salade de homard et recouvrir de la partie supérieure de la gougère.