



Millebuis

LA GOUGÈRE, "GOUTTE-VIN" IDÉAL
& MONTAGNY



MONTAGNY

Situées en coteaux, les vignes de l'appellation Montagny sont exposées au soleil levant. Elles puisent dans des sols bruns, argileux et calcaires, toute l'énergie qui caractérise notre Montagny.

Sa robe lumineuse aux notes florales offre une bouche soyeuse aux arômes de fruits à chair blanche. Une expression très pure du Chardonnay.

À servir à une température de 13 °C.

&

LA GOUGÈRE, "GOUTTE-VIN" IDÉAL

INGRÉDIENTS

- 1/2 l de lait
- 120 g de beurre
- 250 g de farine
- 6 œufs
- 100 g de fromage type gruyère
- sel et poivre

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sel et le beurre coupé en morceaux jusqu'à ébullition. Hors du feu, rajouter la farine en une seule fois et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Puis, remettre à feu doux pendant une minute en continuant à mélanger.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant à chaque fois jusqu'à avoir une pâte bien lisse et brillante.

Pour finir, ajouter le poivre et le fromage râpé (ou idéalement coupé en cubes). Bien mélanger le tout.

À l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères à café, former les gougères et les disposer, en les espaçant, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonner les gougères d'œuf battu pour qu'elles soient dorées et brillantes en sortie du four.

Enfourner à 180 °C pendant environ 15 minutes.

La petite histoire

Le mot gougère vient de "goguer" qui, en langage bourguignon, signifie "se réjouir".

Au Moyen Âge déjà, lorsqu'on buvait des vins de Bourgogne, on accompagnait ces vins de gougères pour se refaire le palais et pouvoir déguster d'autres vins...



La recette en vidéo
avec Hervé Cuisine
et Rémi Marlin



sur www.millebuis.fr

Millebuis