

Gougères aux anchois et tomates séchées

Les ingrédients pour environ 40 gougères :

25 cl d'eau (ou moitié lait et moitié eau)
100 g de beurre
1 pincée de sel
175 g de farine
5 oeufs + 1 jaune pour la dorure
10 filets d'anchois à l'huile
10 gros pétales de tomates séchées

Dans une casserole faire chauffer l'eau avec le beurre en dés et un peu de sel. Ne pas oublier que les anchois vont aussi saler l'ensemble. Quand l'eau bout ajouter d'un seul coup la farine en mélangeant avec une cuillère en bois. Faire dessécher la pâte pendant 2 mn tout en continuant à mélanger.

Hors du feu ajouter les oeufs un par un, en attendant que chaque oeuf soit bien amalgamé avant d'ajouter le suivant. Je fais cette partie de la recette au Kitchenaid.

Couper les tomates séchées en tous petits morceaux ainsi que les filets d'anchois et les ajouter à la pâte en mélangeant bien à nouveau pour les répartir.

Verser ensuite la pâte dans un saladier et laisser reposer 1/4h.

Sur une plaque antiadhésive ou une feuille silicone faire des petits tas de pâte soit avec des cuillères, soit à la poche à douille cannelée, en les espaçant de 3 ou 4 cm. Délayer le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et dorer délicatement les choux au pinceau. J'avoue que je ne le fais pas forcément.

Faire cuire 30 mn environ à 180-200° suivant les fours. Il faut suffisamment cuire les choux pour qu'ils ne retombent pas mais pas trop les cuire non plus pour qu'ils ne soient pas secs.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>