



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

GOUGÈRES AUX GAUDES, SAUCE MORNAY

ENTRÉE FROIDE

Pour 12 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

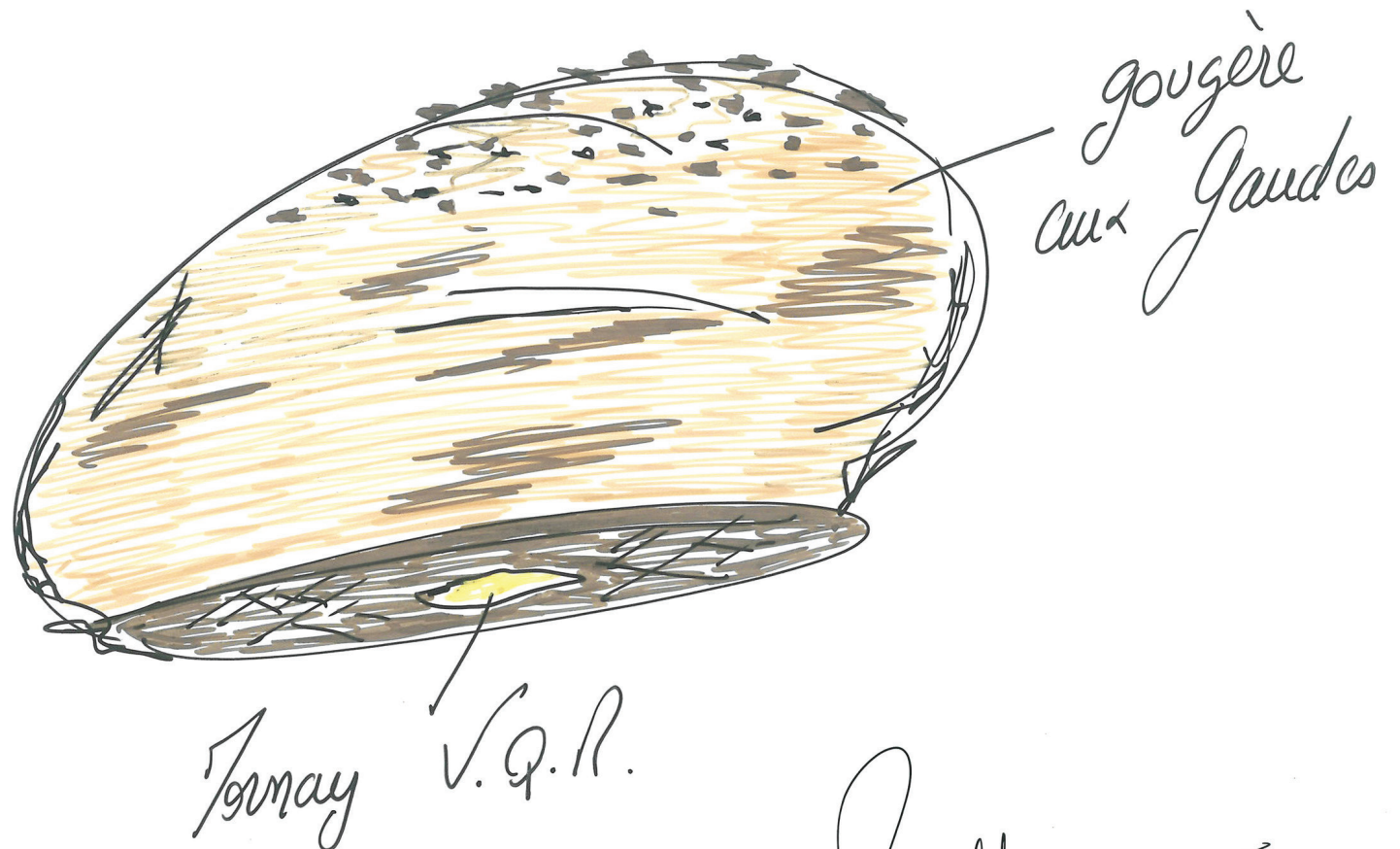
- 10 cl d'eau
- 15 cl de lait
- 5 g de sel
- 90 g de beurre
- 115 g de farine
- 10 g de farine de Gaudes (maïs torréfié)
- 4 œufs
- 30 g de Comté râpé
- semoule de maïs

Sauce Mornay

- 15 g de beurre
- 20 g de farine
- 20 cl lait
- 3 portions de La Vache qui rit
- 1 jaune d'œuf
- sel
- piment de Cayenne
- muscade

Préparation

- 1 Cuire la béchamel puis ajoutez le jaune d'œuf et La Vache qui rit. Réservez en poche à petite douille.
- 2 Réalisez la pâte à chou. À l'aide d'une poche à douille, couchez les gougères sur papier cuisson. Parsemez de semoule de maïs. Enfourez à 200°C en arrêtant le four 5 minutes. Puis allumez à 190°C pendant 8 à 10 minutes selon la taille.
- 3 A froid, fourrez les choux avec la sauce La Vache qui rit et tiédir avant de servir.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

