

GOUGÈRE AU CHÉNOPODE ET TOMATES SÉCHÉES



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre	100 gr
Oeufs	4
farine	125 gr
jaune d'oeuf	1
Emmenthal rapé	125 gr
pétales de tomates séchées au basilic (par ex.)	6
feuilles de chénopode ébouillantées	80 gr

Préparation

1. Dans une casserole, mettez 250 ml d'eau, 80 gr de beurre, sel et poivre et un soupçon de noix de muscade. Portez à ébullition.

2. Versez la farine d'un seul coup, battez vigoureusement pour obtenir une pâte homogène, puis remettez sur feu doux et travaillez à la spatule jusqu'à ce que la pâte se dessèche et qu'une fine pellicule se forme sur les parois de la casserole. Retirez alors du feu.

3. Hors du feu, incorporez 4 œufs entiers, un par un, les tomates séchées coupées en fins dés, les feuilles de chénopode finement ciselées et le fromage en lamelles.

4. Beurrez la tôle du four avec le reste de beurre. Déposez-y des cuillerées de pâtes, en les espaçant. Badigeonnez au jaune d'œuf, faites cuire 35 min à four moyen (180° - thermostat 5/6)
