

# 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 chenopode 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)

---