



Gougères



Temps de préparation : 20 min

Temps cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- Beurre doux (100 g)
- Eau (250 g)
- Farine (150 g)
- Œufs entiers (4)
- Gruyère râpé (200 g)
- Muscade râpée (2 pincées)
- Sel et poivre



USTENSILES DE CUISINE

- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 plaque à pâtisserie
- Papier sulfurisé
- Poche à douille + douille

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Verser l'eau, le beurre coupé en dés, le sel dans une casserole et porter à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter en une fois la farine puis mélanger très vite à la spatule.
4. Dès que la pâte est souple, remettre de nouveau sur feu assez vif.
5. Travailler énergiquement la pâte pour la dessécher pendant 3 minutes. La pâte ne doit plus coller à la paroi de la casserole.
6. Retirer du feu et laisser refroidir 5 minutes.
7. Ajouter les œufs un à un en mélangeant soigneusement à chaque fois.
8. Incorporer à la pâte à choux la muscade râpée, le poivre et 170 g de gruyère râpé.
9. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, répartir la pâte en petites quantités sur la plaque à pâtisserie en les disposant en quinconce et en les espaçant.
10. Parsemer le gruyère râpé restant sur le dessus des gougères.
11. Enfourner pendant 25 minutes.
12. Servir chaud.





Poulet de Bresse sauce morilles

Temps de préparation : 30 min

Temps cuisson : 50 min

INGRÉDIENTS

- Beurre (80 g)
- Échalotes (2)
- Oignon (1)
- Carottes (300 g)
- Navet (1)
- Poulet de Bresse (1 de 1,3 à 1,4 kg)
- Morilles fraîches (250 g) ou morilles sèches
- Vin jaune (1/2 bouteille)
- Sel et poivre
- Huile d'olive (2 cuillères à soupe)
- Vinaigre
- Noix de muscade

USTENSILES DE CUISINE

- 1 cocotte en fonte
- 1 torchon propre



1. Couper le poulet en 4 morceaux puis les saupoudrer du mélange muscade, sel et poivre.
2. Mettre à chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte et faire dorer les morceaux de poulet sur tous les côtés pendant 5 à 7 minutes.
3. Ajouter les échalotes, l'oignon, les carottes, le navet et un 1/2 verre de vin, couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
4. Pendant ce temps, préparer les morilles. Éliminer le bout terreux, et éventuellement couper les grosses en deux dans le sens de la longueur.
5. Laver les morilles dans une eau additionnée de vinaigre puis les rincer plusieurs fois en s'assurant qu'il ne reste plus de terre dans les alvéoles.
6. Égoutter puis poser les morilles sur un linge propre ou du papier absorbant. Si les morilles sont sèches, les faire gonfler dans de l'eau tiède pendant 1/4 d'heure puis les égoutter.
7. Faire tiédir le reste de vin jaune et le verser dans la cocotte, puis ajouter les morilles.
8. Remuer délicatement et laisser mijoter à découvert, pour que la sauce réduise pendant encore 15 minutes puis réserver les morceaux de poulet au chaud.
9. Ajouter la crème fraîche dans la sauce, remuer et laisser réduire pendant 5 minutes pour épaissir la sauce.
10. Rectifier l'assaisonnement et napper les morceaux de poulet.
11. Dresser les assiettes avec les morceaux de poulet recouverts de la sauce et de quelques morilles fraîches.





Gaufrettes mâconnaises



Temps de préparation : 10 min

Temps cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS

- Crème fraîche 33 %
(500 g)
- Farine type 55 (250 g)
- Sucre (250 g)
- Sel (1 pincée)
- Parfum au choix
(cannelle, zeste de
citron, vanille)
- *facultatif*



USTENSILES DE CUISINE

- Saladier
- Fouet
- Cuillère en bois
ou bâtonnet en bois
- Gaufrier

1. Verser le sucre, la crème et le sel dans un saladier puis mélanger.
2. Laisser fondre le sucre pendant quelques minutes.
3. Ajouter la farine tamisée.
4. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Faire chauffer le gaufrier (thermostat 2).
6. Verser une petite louche de pâte au milieu de la plaque et refermer.
7. Surveiller la cuisson.
8. À la fin de la cuisson, sortir la gaufrette puis la couper en 2 dans le sens de la largeur.
9. Rouler un côté avec un bâtonnet de bois ou à l'aide du manche d'une cuillère en bois.
10. Laisser refroidir et déguster.

