

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Gougères à la Tome des Bauges



Recette
d'aujourd'hui

Savoie
mon goût de cœur



Gougères à la Tome des Bauges

Pour environ 25 pièces

- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 4 c. à soupe bombées de noisettes concassées
- 400 g de Tome des Bauges
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse

★★
difficulté

6
personnes

25 min

Fromage fortement attaché à son terroir, le Massif des Bauges, la Tome des Bauges est reconnue AOC depuis novembre 2002. Issu du patois savoyard "Toma", son nom ne prend qu'un seul "m". Produite exclusivement à partir du lait cru entier ou légèrement écrémé, son affinage d'au moins 5 semaines lui confère une croûte tourmentée, gris foncé et une saveur particulièrement fruitée qui ravira les amateurs de fromages.

Les arômes d'amande d'une Roussette de Marestel conviendront à merveille avec le fondant de la Tome des Bauges.

Faites fondre dans une casserole le beurre et 12 cl d'eau salée. Au premier bouillon, versez la farine en pluie, sans vous arrêter de tourner. Cuisez en tournant vivement jusqu'à former une boule qui se détache des parois. Ôtez du feu, attendez 2-3 min. Ajoutez chaque œuf en tournant jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6).

Posez environ 25 tas de pâte sur une plaque et enfournez 20 min.

Blondissez les noisettes concassées à feu doux dans une poêle sans gras, en remuant. Méliez à la fourchette la Tome des Bauges, la crème fraîche et ajoutez aux noisettes. Tréssez doucement pour amalgamer. Ouvrez et emplissez les choux.

Enfournez juste le temps de faire fondre un peu la Tome. Servez aussitôt.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Savoie
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com