LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gougères au comté, coeur fondant Thaï Bird (apéro)

Gougères comté Thaï Bird : ces petites bouchées salées jouent le contraste parfait entre une pâte à choux légère, un comté fondant et un coeur fruité-piquant. À la première bouchée, la croûte dorée cède à une mie aérienne puis libère une sauce chaude à l'ananas, yuzu et piment oiseau thaï — une surprise acidulée et douce qui éveille le palais. Idéales pour un apéritif d'automne entre amis ou un apéro dînatoire, elles demandent peu d'ingrédients mais un peu de technique de base. La recette suivante t'accompagne pas à pas pour obtenir des gougères bien creuses, faciles à garnir et servies immédiatement pour révéler tout le relief aromatique du mélange Thaï Bird.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**35 min**	**30 min**	**moyen**

Ingrédients

- 100 ml d'eau
- 100 ml de lait entier
- 80 g de beurre doux
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 120 g de farine T55 tamisée
- 3 gros œufs (≈150 g au total)
- 120 g de comté râpé (+ 20 g pour saupoudrer)
- 60 g de fromage frais type petit-suisse
- 3 c. à soupe de Thaï Bird (≈45 ml) — voir dosage
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée (optionnel)
- Papier sulfurisé ou silpat

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Thaï Bird - Force 6/12 - 100ml - Douce, fruitée et piquante

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Prépare une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Porte à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole. Hors du feu ajoute toute la farine en une fois et mélange vigoureusement avec une spatule jusqu'à formation d'une boule qui se détache des parois. Remets sur feu doux 1 minute pour dessécher la pâte en remuant.

Transvase la pâte dans un saladier et laisse tiédir 2–3 minutes. Incorpore les œufs un par un en battant bien entre chaque addition: la pâte doit devenir lisse, brillante et tomber en ruban. Si nécessaire adapte la quantité d'œufs (texture): elle doit être souple et pipeable, ni trop liquide ni trop ferme.

Ajoute 100 g du comté râpé à la pâte et mélange brièvement. Mets la pâte dans une poche munie d'une douille lisse (≈12 mm).

Pocher des boules d'environ 3–4 cm de diamètre sur la plaque en les espaçant. Saupoudre le dessus avec le reste du comté. Enfourne à 200 °C pendant 10 minutes puis baisse à 180 °C et poursuis la cuisson 15–20 minutes jusqu'à belle coloration et surface sèche. N'ouvre pas le four pendant la première phase.

Pendant la cuisson prépare la garniture chaude: dans une petite casserole, mélange le fromage frais, le reste du comté (si tu veux plus de corps) et les 3 c. à soupe de Thaï Bird. Chauffe à feu doux en remuant sans faire bouillir, jusqu'à obtenir une texture lisse et nappante. Si c'est trop épais, ajoute 1 c. à café d'eau chaude.

Sors les gougères du four, pique une petite ouverture sur le côté avec la pointe d'un couteau et, à l'aide d'une poche munie d'une douille fine, remplis les cavités avec la préparation chaude jusqu'à léger gonflement. Ajoute un peu de ciboulette ciselée.

Sers immédiatement pour profiter du coeur fondant chaud. Accompagne d'une salade de roquette ou de petites cornichons pour contraster la douceur fruitée.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des gougères bien creuses, laisse sécher la pâte au four à basse température 5 minutes supplémentaires si elles te paraissent humides. Remplis-les juste avant de servir pour conserver le coeur chaud.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit