



Gougères fromagères au jambon cru Aoste et crème montée à la ricotta

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les gougères

- 25 cl d'eau
- 80 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g de jambon cru « Le quart Tranché Aoste »

Pour la crème

- 100 g de crème entière froide
- 50 g de ricotta
- 1 citron vert
- Sel et poivre

Pour le dressage

- 50 g de jambon cru « Le quart Tranché Aoste »

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sel et le beurre. Dès que le beurre est fondu, éteindre le feu mais laisser la casserole sur la plaque.
Verser la farine d'un seul coup et mélanger énergiquement avec une cuillère

en bois jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni aux parois de la casserole.

Hors de la plaque, ajouter les œufs un à un, en mélangeant bien la pâte.

Incorporer le gruyère râpé et 100g de jambon cru Aoste émincé finement.

3. Garnir une poche à douille équipée d'une douille unie.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pocher les choux de manière uniforme.

Cuire environ 25 minutes à 190°C.

4. Monter la crème et la ricotta au batteur jusqu'à avoir une consistance de chantilly, saler poivrer. Zester un citron vert dans la crème montée puis mettre en poche à douille avec une douille cannelée puis réserver au frais.

Dressage

Découper les choux en deux, garnir de crème de ricotta à l'aide de la poche à douille puis disposer une chiffonnade de jambon cru Aoste.