



Gougères à la cancoillotte truffe



Apéritif



15-30 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
truffe



Les ingrédients

- 25cl Lait
- 80g beurre
- 125g farine
- 3 oeufs
- 1/2 pot cancoillotte Le Francomtois à la truffe blanche d'été
- 2 pincées muscade
- 2 pincées sel



La préparation

- Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante
- Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre et le sel.
- Retirer la casserole du feu et incorporer la farine à l'aide d'une spatule.
- Remettre la casserole sur le feu et dessécher la pâte 1 min jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois.
- Verser la pâte dans un récipient froid et incorporer les œufs un par un énergiquement.
- Ajouter enfin 1/2 pot de cancoillotte à la truffe.
- Mettre la pâte à choux dans une poche à douille et former des petits choux sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.
- Mettre à cuire 15-20 min au four.