Gougéres

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Omelette

Huevos: 6 Unidades

Profiteroles

Leche: 1 L
Huevos: 6 Unidades
Queso gruyere rallado: 100 g
Manteca: 400 g
Harina 0000: 500 g

Relleno

Ciboulette picado: 1 cda.
Queso Crema: 200 grs.
Caviar negro: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Profiteroles

- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la *manteca*.
- Incorpore el *harina* de un solo golpe.
- Fuera del fuego añada los huevos uno a uno revolviendo constantemente hasta que se integren bien.
- Por último incorpore el queso gruyere rallado.
- Llene una manga y sobre una placa enmantecada realice los profiteroles.
- Cocine en horno moderado (200°C) y luego a fuego bajo (160°C) para secar el inerior de 30 a 35 minutos aproximadamente.
- Relleno
- En un bowl mezcle el queso *crema* con el caviar negro y el *ciboulette* picado.

- Rellene los profileroles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gougeres