





**Préparation :** Faire chauffer l'eau et le beurre dans une casserole. Lorsque le beurre est entièrement fondu, ajouter la farine, le sel et le poivre. A feu moyen, remuer jusqu'à avoir formé une boule. Lorsqu'une couche blanchâtre adhère au fond, enlever la casserole du feu et laisser refroidir. Incorporer peu à peu les œufs dans la pâte. Ajouter le fromage et mélanger.

**Préchauffer le four à vapeur** Gaggenau à **190 °C** sans degré d'humidité.

**Tapiser un panier de cuisson** de papier sulfurisé. Dessiner un cercle de 20 cm de diamètre sur le papier à l'aide d'un couvercle. Avec deux grandes cuillères, former des boulettes, disposer des portions de pâte sur la tôle à pâtisserie, ici, le cercle dessiné représente le bord extérieur de la couronne Gougère.

**Disposer ensuite** des petites portions de pâte entre les grands morceaux de pâte. Répéter ce procédé jusqu'à ce que la couronne ait une forme régulière. Passer à l'œuf et saupoudrer du reste de fromage. Mettre la Gougère dans le four à vapeur préchauffé et injecter la vapeur une fois. Laisser cuire **50–55 minutes**, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dorée. Laisser reposer encore **5–10 minutes** dans le four à vapeur éteint.

**Recommandation :** La Gougère est un gâteau de pâte à chou aux dés de fromage, originaire de Bourgogne et se déguste de préférence avec du vin. Ne pas ouvrir la porte du four si possible, car la pâte risque sinon de retomber.

## La Gougère

**Appareil Gaggenau :** four à vapeur

**Température :** 190 °C

**Degré d'humidité :** 0%,

**fonction « Injection de vapeur »**

**Préparation :** 25 minutes

**Recette pour une couronne  
de 20 cm de diamètre**

**Ingrédients :**

**200 ml d'eau**

**120 g de beurre**

**250 g de farine**

**1 c. à café de sel, poivre noir**

**5–6 œufs, suivant la grosseur**

**150 g de gruyère coupé en petits dés,  
dont 2 c. à soupe pour parsemer**

**1 œuf pour le glacis**