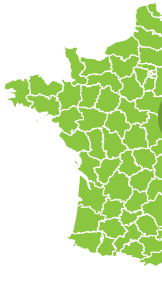


Gougères aux brocolis





L'ensemble des chef(fe)s cuisiniers des collèges de Côte-d'Or suite à un travail collectif de recettes basées sur les Brocolis. Recette réalisée par la cheffe Nathalie BUISINE

Collège François Pompon
SAULIEU

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **5-6** *Personnes*

INGRÉDIENTS

Pâte à gougères :
- 1/2 l d'eau
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- 11 œufs
- 250 g d'emmental râpé
- Sel, poivre, muscade

Mousse aux brocolis :
- 500 g de brocolis
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 gousse d'ail
- Piment en poudre
- Sel, poivre

- **Gougères :** faire chauffer l'eau avec le beurre, sel, poivre, muscade. Ajouter la farine et dessécher la pâte à feu moyen. Mettre au batteur, mélanger pour refroidir un peu la pâte, puis ajouter les œufs un à un. Ajouter l'emmental râpé.
- Dresser sur une plaque à l'aide de cuillères ou poche à douille. Enfourner et cuire 20 min à 170°C à chaleur pulsée.
- **Mousse aux brocolis :** détailler le brocoli en bouquets et les faire cuire dans une casserole d'eau salée. Une fois la cuisson terminée, les égoutter et laisser une tête de côté pour la décoration. Mixer le reste avec la gousse d'ail. Assaisonner la préparation avec du sel et du poivre.
- Verser les blancs d'œufs dans un saladier, les saler et les monter en neige très ferme. Incorporer délicatement les blancs au brocoli à l'aide d'une spatule.
- Monter les 20 cl de crème en chantilly. Pour ce faire, utiliser un saladier et une crème liquide bien froide puis l'incorporer à la préparation.
- **Assemblage :** dresser la mousse dans les gougères (utiliser une poche à douille pour un résultat propre). Couper le tronc du brocoli mis de côté et déposer une tête sur chaque gougère. Placer au réfrigérateur et servir au moment venu.
- Bon appétit !