



Enfin!

LE FROMAGER

Religieuses au Comté et chutney de potiron

Ingrédients pour 8 personnes

Pour 16 gougères :

- 60 g de Comté râpé + quelques petits copeaux
- 25 cl d'eau
- 120 g de beurre
- 1 pincée sel
- 125 g de farine
- 4 œufs

Pour le chutney de potiron :

- 1 kg de chair de potiron
- 2 oignons
- 150 g de raisins secs
- 250 g de sucre roux
- 1 bâton de cannelle
- 1 râpée de noix de muscade
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé
- 40 cl de vinaigre
- 10 cl d'eau
- Sel et poivre

Préparation

Commencer par le chutney de potiron : Découper la chair de potiron en petits morceaux et émincer finement les oignons. Rassembler dans une casserole le potiron, l'oignon, le sucre, le vinaigre et l'eau. Bien remuer et saler. Cuire 15 minutes à feu moyen. Réduire ensuite le feu et ajouter les raisins secs, la cannelle, la muscade et le gingembre. Bien mélanger et laisser mijoter sur feu moyen pendant environ 45 minutes, en mélangeant régulièrement. Laisser refroidir avant utilisation.

Les gougères : Mélanger l'eau, le beurre et le sel et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Remettre sur feu doux et cuire une minute. Hors du feu de nouveau, ajouter les œufs un par un et les incorporer à la pâte. Puis ajouter le Comté et bien mélanger. Préchauffer le four à 160°C (th.5/6). Faire des gougères de deux tailles : moyenne pour le corps des religieuses et petite pour la tête. Enfourner 20 à 30 minutes. Réserver à la sortie du four.

Montage : Percer une petite ouverture dans l'assise des gougères et les fourrer avec un peu de chutney (utiliser du papier cuisson découpé en forme de cône pour faire un cornet). Monter les religieuses en plaçant une petite gougère sur une grande. Terminer en déposant un petit copeau de Comté sur chaque tête...