

Gougère au Chapelou et petits gris



Recette au Chapelou Rouge, ou Bleu !



Gardon
Fromagerie
depuis 1935

Création Phœbus Communication

Gougère au Chapelou et petits gris

6 pers.



5-10 min

Ingrédients

Appareil pour fourrer les gougères

- 1 boîte d'escargots
- 1 botte de persil
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de champignons
- 1/4L de crème liquide
- 200-300g de **Chapelou Bleu ou Rouge**

Préparation

- 1 - Faire sauter les escargots dans une poêle avec une grosse noix de beurre.
- 2 - Emincer les champignons, le persil, l'échalote et l'ail que vous ajoutez aux escargots.
- 3 - Laisser revenir en tournant de temps à temps.
- 4 - Lorsque le mélange est cuit, déglacer avec la crème liquide.
- 5 - Laisser cuire 5 minutes;
- 6 - Pendant ce temps, couper le fromage en dés, puis les ajouter à la préparation.
- 7 - Bien tourner avec une spatule sans s'arrêter, le temps que le fromage commence à fondre. Goûter l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.
- 8 - Prendre les gougères et découper un chapeau. Les garnir avec la crème de petits gris et les refermer.
- 9 - Servir aussitôt avec une salade ou à l'apéritif.