GOUGERES (amuse-bouches)

5 g. Salz, etwas Pfeffer

50 cl. Milch

120 g. Butter

250 g. Mehl

8 Eier

125 g. Comte Kaese

2 El Creme Fraiche

Milch, Salz, Pfeffer und Butter zum Kochen bringen, Mehl auf einem Mal hinzufügen (Brandteig herstellen) jedoch darauf achten, dass es nicht anbrennt.

Eier (jeweils 2 auf einmal) hinzufügen sowie der klein gewürfelte Comte und die Creme Fraiche.

Kleine Häufchen auf ein Backblech aufsetzen, mit verquirltem Ei bzw. Sahne bepinseln und mit Käse bestreuen.
Ofen: 30 Minuten, 180 Grad

Lauwarm zum Aperitif servieren.