

Gourgère ai funghi



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

115 g di Groviera

1 preparazione di pasta choux, vedi
pagina 179 / sezione DESSERTS

sale e pepe nero macinato al momento

uovo sbattuto, per glassare

Per il ripieno di funghi:

1 cipolla tagliata a metà nel senso della
lunghezza

25 g di burro

15 ml (1 cucchiaio) di olio di semi

1 spicchio d'aglio schiacciato

450 g di funghi misti, ad esempio fnferli,
cremini, ...

90 ml di panna da cucina

noce moscata grattugiata al momento

10 ml di senape di meaux

erba cipollina tagliata a pezzetti con le
forbici, di guarnitura



Istruzioni per la preparazione

1. Scalda il forno a 220°C. Rivesti una placca da forno con un foglio di carta antiaderente e traccia un cerchio con 23 cm di diametro.
2. Monta il disco per grattugiare grossolanamente sul Food Processor sul su Tagliaverdure/grattugia a rulli e grattugia il formaggio. Metti da parte 25 g e incorpora il resto nella pasta choux. Aggiungi sale e pepe nero macinato al momento.
3. Disponi alcune cucchiariate di pasta choux al formaggio attorno al bordo interno del cerchio tracciato sulla carta da forno. Spennella con un po' di uovo sbattuto e spolvera con il formaggio rimasto. Inforna e fa cuocere per 30-40 minuti, in modo che la pasta lieviti bene, diventando dorata e friabile.
4. Nel frattempo, prepara il ripieno. Monta il disco per affettare grossolanamente su uno dei due accessori e affetta la cipolla. In una padella sciogli il burro, unisci l'olio e la cipolla affettata e lascia soffriggere per 5-6 minuti, fino ad ammorbidire la cipolla. Unisci anche l'aglio e continua la cottura per altri 2 minuti.
5. Affetta i funghi più grandi e taglia a metà quelli più piccoli. Uniscili quindi alle cipolle e cuoci a fuoco basso per 10-15 minuti, il tempo necessario, a seconda della varietà, a fare diventare teneri i funghi e a far evaporare la maggior parte del liquido di cottura. Aggiusta il sale. Incorpora la panna, aggiungi un pizzico di noce moscata grattugiata al momento e la senape.
6. Trasferisci la gouge're su un piatto da portata caldo, al centro disponi i funghi e cospargi con erba cipollina tagliuzzata. Servi subito.