

## Gougères à la mousse de roquefort et aux noix

Préparation 40 min. cuisson : 40 min.

Pour 6 personnes :

**Pour les gougères :**

3 œufs

70g de beurre

40g de parmesan

150g de farine

sel et poivre

**Pour la mousse :**

200 g de roquefort

200 g de mascarpone

40 g de cerneaux de noix

un peu de crème liquide ?

1. Préchauffez le four à 200°C Portez à ébullition 25 cl d'eau avec le beurre dans une casserole, salez et poivrez. Versez d'un seul coup la farine, mélangez énergiquement à la spatule, sur feu moyen. Travaillez la pâte 5 min. sur le feu doux, de façon à la dessécher.
2. Débarrassez la pâte dans un saladier, laissez la tiédir quelques instants, puis ajoutez un à un les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajoutez le parmesan et mélangez à nouveau.
3. A l'aide de 2 cuillère à café dressez des petits tas de pâte sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Enfourez pour 25 à 30 minutes.
4. Préparez la mousse : Mixez le roquefort. Ajoutez le mascarpone, poivrez et fouettez au batteur afin d'avoir un mélange aérien. Si besoin, ajoutez un peu de crème liquide pour assouplir le mélange. Ajoutez les noix concassées. Débarrassez la mousse dans une poche munie d'une douille cannelée.
5. Coupez le haut des choux et recouvrez les bases d'une belle veloute de mousse. Reposez les chapeaux. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

## Verrine Potimarron Noël :

Pour 6 personnes :

1 Potimarron

1 bouquet Coriandre fraîche hachée

1 c. à c. de coriandre en poudre

1 c. à c. Gingembre moulu

40 cl de crème liquide

20 g de noisettes

sel, poivre

1. Pelez le potimarron et ouvrez-le en deux pour vous permettre de retirer les graines et les filaments. Une fois cette étape accomplie, coupez-le grossièrement en morceaux et mettez-les à cuire dans votre autocuiseur pour 15 min.
2. Pendant ce temps, rincez, séchez et ciselez la coriandre fraîche.
3. Récupérez la chair du potimarron bien fondante, et mixez-la avec la moitié de la crème, le gingembre et la coriandre en poudre. Vous devez obtenir une consistance un peu épaisse de velouté. Goûtez afin de salez et poivrez à votre convenance.
4. Versez ce velouté dans une casserole pour le maintenir au chaud tranquillement sur un feu tout doux.
5. Versez le reste de la crème dans un saladier, et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle devienne bien mousseuse. Votre crème doit être bien froide pour monter. Incorporez en suite délicatement la coriandre fraîche à la mousse de crème.
6. Au moment du service, versez le velouté de potimarron dans des jolies verrines, déposez sur le dessus une grosse cuillère de crème fouettée à la coriandre, et disposez enfin quelques amandes, noisettes ou noix sur le dessus. Et le tour est joué !