

Gougères



Pour 6 personnes :

¼ de litre d'eau

100 g de beurre demi-sel

150 g de farine

170 g de comté coupé petits cubes (pas râpé)

5 œufs moyens

Poivre, pincée de muscade

Préparation : 30 mn

Cuisson 20 mn

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans une casserole, mettre l'eau et le beurre ; porter à ébullition.

Ajouter la farine d'un coup et travailler avec une cuillère en bois pour faire une boule.

Retirer du feu.

Casser un œuf, le battre en omelette et l'incorporer à la pâte en mélangeant activement.

Recommencer l'opération jusqu'à ce que vous ayez incorporé tous les œufs. (Attention il est important pour que les gougères gonflent bien que vous incorporiez les œufs un à un).

Poivrer à votre goût et ajouter une pointe de muscade.

Mélanger les petits cubes de comté à la pâte.

Avec 2 petites cuillères, faire de petits tas bien séparés les uns des autres (ça gonfle), vous devriez avoir environ 35 à 40 gougères.

Faire cuire pendant 20 mn (il faut que les gougères soient gonflées, légèrement dorées et craquantes à l'extérieur mais moelleuses à l'intérieur).

A déguster idéalement tiède. Bon appétit !