



Gougères



Eau 25cl
Beurre 100g
Sel 3 ou 4g

Faire chauffer ensemble jusqu'à ébullition

Farine 200g

*Ajouter d'un seul coup hors du feu, mélanger
Remettre 2 ou 3 minutes sur le feu en remuant
(pour dessécher un peu la pâte)
puis laisser refroidir*

Œufs 6

Ajouter un par un et légèrement battus

Comté râpé 150g

Poivre, muscade

*En petits tas sur une plaque légèrement beurrée
ou sur papier cuisson (mieux)*

*Four (convection naturelle) 190°C, 20' environ
(Porte légèrement entrouverte en début de cuisson pour évacuer la buée)*

Pour de grosses gougères prévoir une cuisson plus longue.

*On peut congeler les petits tas de pâte et
cuire au dernier moment sans décongélation préalable.*

