

Gougères



6 personnes



30 minutes



facile

Ingrédients

Pour 20 gougères

- 85 g de farine
- 12,5 cl d'eau
- 40 g de beurre
- 50 g de gruyère ou comté râpé
- 1 oeuf
- sel, poivre
- 1 pointe de muscade (facultatif)

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Préparez la pâte à choux : faites bouillir l'eau avec le beurre coupé en petits morceaux et une pincée de sel. Quand le beurre est fondu, jetez d'un seul coup la farine dans le liquide bouillant. Baissez le feu et remuez la préparation à la cuillère de bois jusqu'à formation d'une boule de pâte compacte qui se détache bien de la casserole.

Retirez du feu et laissez tiédir 5 minutes puis incorporez l'oeuf. Mélangez bien avant d'ajouter le fromage râpé, le sel, le poivre et la pointe de muscade.

Huilez une plaque allant au four et formez des petites boules de pâte, avec 2 cuillères à café.

Faites cuire 20 minutes environ, sans ouvrir le four.