

Gougères

CUISIMAGES

Réf :
6505

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
20 min
A 210°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 16 Gougères

- 120 ml d'eau
- 30 gr de beurre
- 75 gr de farine
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 50 g de gruyère râpé



Préchauffez le four pendant 15 min à 210°C.

Versez l'eau dans une casserole avec le beurre et portez à ébullition. Otez du feu et ajoutez d'un seul coup la farine et le sel. Mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule en bois, la pâte doit se décoller et former une boule.



Laissez la pâte refroidir un peu tout en continuant à la remuer, puis incorporez parfaitement les œufs un à un en mélangeant énergiquement.

Ajoutez le fromage râpé et mélangez bien le tout.



Prélevez la pâte à l'aide de deux cuillères à café afin de former des petites boules de pâte.

Enfournez à mi hauteur à 210°C pendant 20 min.



Les gougères doivent être bien gonflées et dorées.

Servez tiède.



Conseils
Variante
Vin

Champagne