

Recette des GOUGERES



INGREDIENTS (environ 30 gougères)

- 250 ml (1/4 de litre) d'eau



- 3 œufs



- 75 g de beurre



- 125g de farine



- 50g de gruyère râpé



- 1 cuillère à café de sucre



- 1 cuillère à café de sel



- du poivre



DEROULEMENT

1-Mettre dans une casserole l'eau, le beurre, le sucre, le sel et le poivre et faire fondre à feu doux.

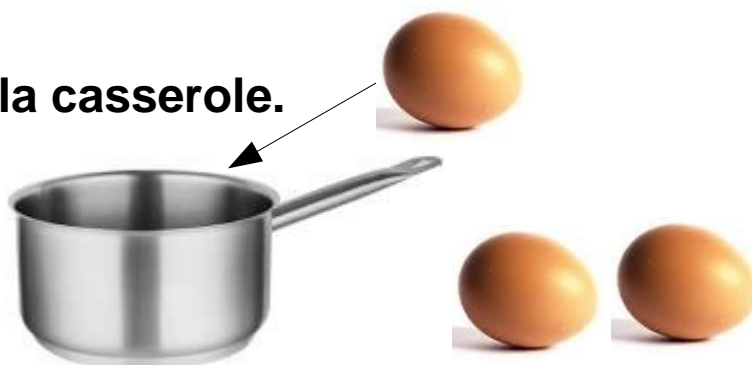


2 -Lorsque le mélange bout, rajouter la farine d'un coup et remuer vivement hors du feu.



3- Hors du feu ajouter **un à un** les œufs en remuant très fort.

La pâte ne doit plus coller à la casserole.



4- Laisser refroidir puis ajouter les 50 g de fromage râpé.



5- À l'aide de deux cuillères à café, faire des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson; penser à les espacer car les gougères gonflent à la cuisson.



6- Cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.

BON APPETIT !!!

Remarque : les gougères peuvent facilement se congeler ; pour les consommer, réchauffez-les environ 15 minutes à 180°C