



## Gougères à la Vache qui rit et à la ciboulette

Note de la recette :

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



10 min

Temps de cuisson :



25 min

Temps de repos :



- 8 portions de Vache qui rit
- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- ciboulette hachée
- sel, poivre



[imprimer la recette](#)

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec 25cl d'eau et portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup, et mélangez vivement. Quand la pâte forme une belle boule, arrêtez.

Ajoutez les oeufs, un par un, et mélangez bien. Ajoutez ensuite les portions de Vache qui rit et la ciboulette. Assaisonnez et mélangez bien.

Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. A l'aide de petites cuillères, formez des petites boules de pâte et déposez-les sur le papier en veillant à bien les espacer.

Enfournez pendant 20 min environ.