

## Gougères faciles

Amuse-gueule



Végétarien



Facile :



Bon marché :



**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 25 minutes

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 1 pincée de sel
- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 4 oeufs

**Préparation de la recette :**

Prévoir une casserole, une spatule, une plaque beurrée

Faire une pâte à choux en faisant fondre dans une casserole le beurre, l'eau, le sel. Porter à ébullition.

Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup en travaillant vivement à la spatule.

Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole.

Retirer du feu, laissez tiédir.

Incorporer les 4 oeufs, un à un, en mélangeant bien à la spatule.

Ajouter à cette pâte le gruyère râpé.

Disposer en petites boules sur une plaque beurrée.

Faire cuire à four chaud (thermostat 7/210°C), jusqu'à ce que ça ait gonflé et que ce soit un peu doré (environ 25 min).