

## Gougères



*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 25 minutes*

### *Ingrédients*

- 20 cl d'eau
- 60 gr de beurre
- 120 gr de farine
- 80 gr de fromage râpé
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180 °c
- Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre et le sel.
- A la première ébullition, retirer la casserole du feu et verser la farine d'un seul bloc ; tourner rapidement, puis dessécher la masse en la travaillant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole.
- Hors du feu, ajouter les œufs, un par un, en travaillant chaque fois la préparation avec la cuillère en bois, puis ajouter 60 gr de fromage râpé.
- La pâte terminée doit être molle, mais tenir en un seul bloc.
- En faire des petits tas à l'aide d'une poche à douille et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis parsemer du reste de fromage râpé (20 gr)

Faire cuire environ 25 min.