

Gougères

Pour 6 personnes

- 1/4 l d'eau
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 100 g de gruyère rapé
- 4 oeufs + 1 jaune

- Faire chauffer l'eau + sel + beurre

- Dès que le beurre est fondu, retirer du feu et y ajouter la farine en une seule fois.

Remuer vivement jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la paroi de la casserole.

Ajouter les oeufs un à un, puis le gruyère

Cuire ≈ 45 mn à 200°, après avoir disposé des pâte en petits tas de la grosseur d'une noix sur une plaque beurrée.