



Par la Comédie des Mets



INGRÉDIENTS - 4 personnes

- Farine: 150g
- Eau: 25cl
- Beurre: 75g
- Comté: 120g
- Oeufs: 4
- Sel: 1 cuillère à café



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Verser l'eau et le sel dans une casserole avec le beurre coupé en morceaux. Porter à ébullition.
3. Retirer du feu et ajouter en une seule fois la farine et mélanger vivement avec une spatule en bois.
4. Dès que la pâte est souple, remettre sur feu vif, mélanger énergiquement pour dessécher la pâte. *(elle doit se détacher des parois).*
5. Ajouter les œufs un à un, en mélangeant bien la pâte à chaque fois.
6. Incorporer à la pâte à choux le comté.
7. Sur une plaque avec du papier sulfurisé, disposer la pâte en petites boules à l'aide d'une poche ou d'une cuillère.
8. Enfourner pendant environ 20 min.
9. Les gougères doivent gonfler et être un peu dorées