



la recette de la gougère (choux au fromage, spécialité bourguignonne)

Proposée par : Pascale D.

Difficulté : facile

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients (pour environ 30 gougères) :

- 1/4 litre d'eau ;
- une pincée de sel ;
- 90 g de beurre ;
- 130 g de farine premier prix ;
- 4 œufs ;
- 125 g de gruyère râpé ou de comté.



Dans une casserole, amener à ébullition l'eau salée et le beurre.

Retirer du feu, verser en une seule fois toute la farine, délayer à la spatule de bois : la pâte doit être très épaisse. Important, la dessécher quelques minutes à feu modéré.

Hors du feu (la préparation ne doit pas être brûlante sinon les œufs vont cuire), y incorporer un à un les œufs entiers, la pâte ne doit pas être trop liquide.

Ajouter le gruyère ou le comté râpé.

Beurrer une tôle et former à l'aide d'une cuillère à café des petits tas suffisamment espacés (la pâte va gonfler pendant la cuisson).

Mettre à four chaud : cuisson : 20 minutes, Thermostat 8, 200°

Déguster tiède,

Bon appétit.

Suggestion :

A déguster à l'apéritif, avec un vin blanc de Bourgogne, un vin de Chablis par exemple.