



Des gougères sont des petits choux légers au fromage à dévorer natures ou fourrés, idéales pour l'apéritif. On peut y mettre du fromage frais à tartiner aux herbes, du saumon fumé ou encore du foie gras pour les fêtes.

Liste des ingrédients

- 150 g de farine
- 250 ml de lait/eau (moitié/moitié)
- 125 g de gruyère râpé
- 4 petits œufs ou trois gros
- 80 g de beurre
- Sel, poivre, muscade

Etapes de la recette

1. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le mélange lait/eau avec le sel et le beurre coupé en morceaux puis laissez fondre. Hors du feu, rajoutez la farine en une seule fois et mélangez rapidement. Puis, remettez à feu doux pendant une minute en continuant à mélanger afin d'obtenir une pâte bien lisse
2. Hors du feu, ajoutez un œuf à la fois en mélangeant à chaque fois pour qu'il soit bien absorbé par la pâte
3. Reproduisez l'opération pour les 4 œufs. Pour finir, ajoutez le poivre, la noix de muscade et enfin le fromage râpé. Mélangez bien le tout.
4. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, formez les gougères et disposez-les, en les espaçant, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
5. Enfournez à 180° pendant 15 minutes puis éteignez le four et laissez les gougères se dessécher encore 20 minutes
6. Vous pouvez fourrer vos gougères par le dessous à l'aide d'une poche à douille ou tout simplement les garnir en les coupant en deux.

Source : Hervé cuisine