

GOUGERES

Pour 10 personnes

Ingrédients :

Farine : 120 g
Margarine : 80 g
Sel

Eau : 0,2 l
Œufs : 3
Gruyère râpé : 150 g

- Préparer la pâte à choux : chauffer dans une marmite l'eau, le sel et la margarine en morceaux. Quand celle-ci est fondue, retirer du feu et ajouter toute la farine : mélanger énergiquement et reporter la préparation à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni à la marmite. Hors du feu, ajouter les œufs un par un puis le fromage râpé.
- Graisser les plaques et disposer la pâte en choux.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Faire cuire à four chaud (120°) pendant 35 mn en laissant la porte du four légèrement entr'ouverte (1/2 cm).

