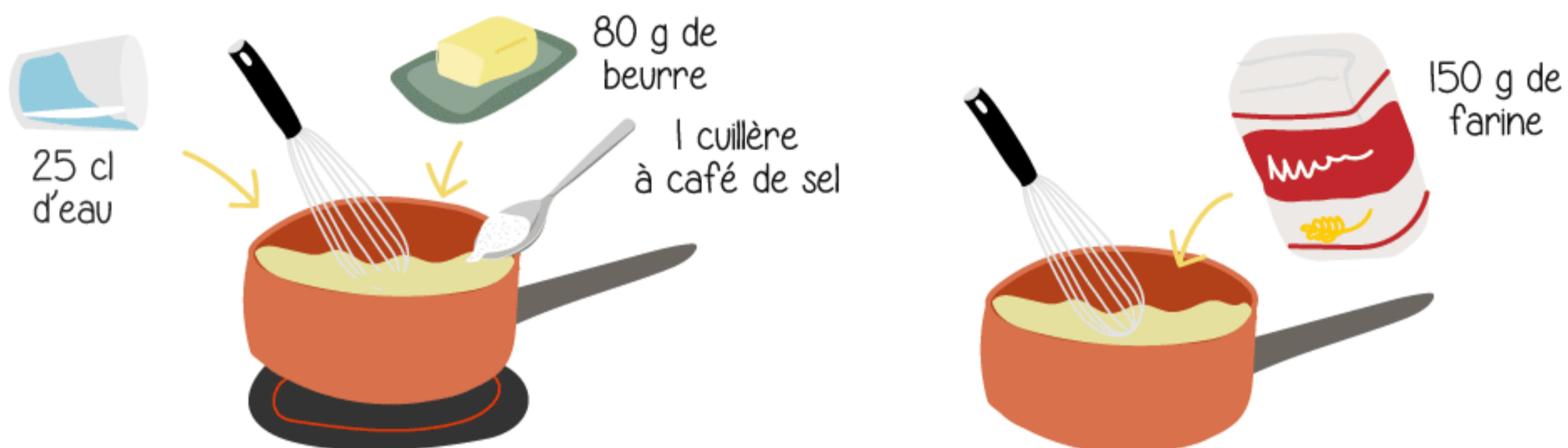


pour 30 gougères

Gougères au fromage

C*mon
étiquette!

- 1** Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, versez l'eau, le beurre et une cuillère à café de sel. Portez à ébullition. Ajoutez la farine hors du feu, en une seule fois.



- 2** A feu doux, mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Laissez tiédir et incorporez les œufs un par un. Ajoutez le fromage râpé, un peu de poivre et la muscade.



- 3** Formez de petites boules espacées sur votre plaque de cuisson. Enfournez 25 minutes... C'est prêt !

