

Les gougères légères

Pour 8 personnes • Préparation : 35 minutes • Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

- 6 œufs
- 225 g de farine
- 115 g de beurre
- 115 g de gruyère râpé
- 33 cl d'eau
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre



TROP SUPER !
DES GOUGÈRES !



1 Allume le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, fais fondre le beurre dans l'eau avec le sel. Attends que ça bouille et retire la casserole du feu.



2 Ajoute la farine en remuant avec une cuillère en bois. Remets à cuire, à feu doux, et tourne jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.



3 Retire du feu. Quand la pâte est tiède, ajoute les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois, puis le gruyère et le poivre.



4 Fais des petits tas de pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Mets 25 minutes au four, jusqu'à ce que les gougères soient dorées !