

Gougères

Ingrédients pour environ 20 gougères

- . 75 g d'Emmental râpé
- . 75 g de beurre
- . 150 g de farine
- . 25 cl d'eau
- . 4 œufs
- . 1 pincée de sel

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Préparation

Pâte à choux :

Dans une casserole, mettre l'eau, le sel et le beurre, et porter à ébullition.

Retirer du feu, incorporer la farine à l'aide d'une spatule.

Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole (si nécessaire).

Mettre cette préparation dans un autre récipient et incorporer les œufs, un à un, en mélangeant bien à la spatule.

Ajouter le fromage et mettre en poche à douille.

Confectionner des petites boules sur une plaque beurrée.

Préchauffer le four à 180°C et cuire 20 à 25 mn.

Présentation

Servir tiède, à l'apéritif.



Ma sélection de fromage
COMTÉ

FRANCE - JURA VACHE

B&G



« Mon vin préféré :
Mâcon-Villages, élégant et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez flatteur mêlant des arômes de
fruits blancs et de fleurs blanches.
Bouche élégante et rafraîchissante.