

Gougères

Temps :

- 15min préparation
 - 45min cuisson
-

Ingrédients :

- 1/4L d'eau
 - 125g de farine
 - 80g de beurre
 - 4 oeufs
 - 170g gruyère rapé
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C
 2. Faire chauffer dans une casserole l'eau, le sel, le beurre
 3. A l'ébullition, mettre la farine d'un coup
 4. Faire sécher à feu doux en remuant sans cesse
 5. Mettre les oeufs les uns après les autres, hors du feu
 6. Rajouter le gruyère
 7. Dans un plat à tarte beurré, les mettre en boules en couronne
 8. Mettre au four 45min. Tester la cuisson avec un couteau, la pointe doit ressortir propre
-

Revision #2

Created 21 March 2021 15:10:48 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin