

# 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