

Gougères



Ingrédients

100 g de beurre

12,5 cl de lait · 12,5 cl d'eau

4 pincées de sel (40g)

150 g de farine

5 œufs (ou 4) + 1 jaune d'œuf (+ 1 c. à s. d'eau pour dorer)

40 g de comté râpé + 60 g pour parsemer sur les gougères

Préparation:

Préchauffer le four à 190 °C (Th. 7)

1. Dans une casserole, **mettez l'eau et le lait à chauffer avec une pincée de sel.**

Ajoutez le beurre découpé en petits cubes pour qu'il fonde plus vite. Dès que le mélange bout, incorporez la farine hors du feu et mélangez énergiquement à la spatule en bois pendant 1 à 2 min.

2. Puis, remettez la casserole sur feu doux et **remuez vivement durant 3 à 4 min pour faire sécher la pâte.**

3. Versez cette préparation dans un cul-de-poule. Attendez que le mélange refroidisse puis incorporez les œufs un à un. Remuez vivement à la spatule pour obtenir une pâte bien lisse. À la fin, il faut que votre pâte se tienne bien.

4. Incorporez le fromage râpé et mélangez bien.

5. Formez les gougères (pas trop grosses!) à l'aide de 2 petites cuillères et déposez-les sur une plaque munie d'une feuille de cuisson.

Espacez-les bien pour éviter qu'elles se touchent, car elles vont beaucoup gonfler à la cuisson.

6. Badigeonnez-les du jaune d'œuf battu avec 1 c. à s. d'eau, saupoudrez-les de comté râpé et enfournez 25 min à 190 °C. Laissez les gougères refroidir sur une grille.