

# Gougères



## Ingédients

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.