

# Recette : GOUGÈRES !



## GOUGÈRES !

Apéritifs

### INGRÉDIENTS

100 grammes de beurre salé  
150 grammes de farine  
150 grammes d'emmental  
4 œufs

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre salé à feux doux.
2. Ajouter 25 centilitres d'eau et porter à ébullition.
3. Retirer du feu.
4. Ajouter la farine en une seule fois.
5. Mélanger vivement le tout à la spatule.
6. Remettre la pâte à chauffer jusqu'à ce que celle-ci se détache des parois de la casserole.
7. Retirer du feu.
8. Incorporer les œufs un par un à l'aide d'une spatule.
9. Râper l'emmental.
10. Ajouter l'emmental et mélanger-le soigneusement à la préparation.
11. À l'aide d'une cuillère à soupe, dresser des boules de pâte sur la plaque de cuisson recouverte au préalable d'un papier sulfurisé.
12. Enfourner au four **25 minutes**.

#### Un Conseil ?

Ne pas ouvrir la porte du four pendant les 25 minutes de cuisson sinon vos gougères vont s'effondrer.

Environ 25 minutes  
200°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*

Préparation : 10-15 minutes

Cuisson : 35 minutes

24

GOUGÈRES



*C'est à vous de jouer !*