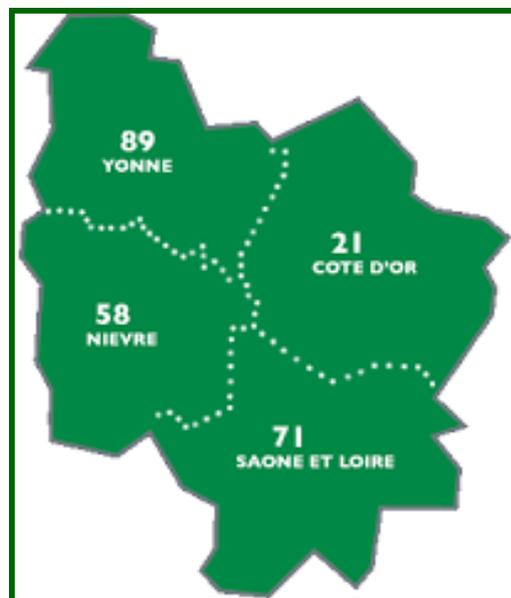


Gougères Bourguignonnes

Ingrédients

- 4 œufs
- 1/4 de litre d'eau
- 80 g de beurre ou margarine
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel - poivre
- 150 g de gruyère râpé



Préparation

- 1 Pâte à choux : dans une casserole, faites chauffer à allure forte l'eau , sel, poivre, muscade et matière grasse coupée en morceaux.
Dès qu'elle est fondue, coupez le courant mais laissez la casserole sur la plaque.
Versez la farine d'un seul coup.
Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la cuillère ni aux parois de la casserole.
Hors de la plaque, ajoutez les œufs un à un, en battant bien la pâte avec la cuillère.
Incorporez le gruyère râpé.
- 2 Préparez le four : grille à mi hauteur thermostat sur 180°
- 3 Mettre la préparation sur un papier de cuisson et mettre au four environ 30 minutes.

