

# Gougères au fromage



## Pour 45 gougères

- 150 g de farine
- 25 cl d' eau
- 4 œufs (calibre moyen)
- 80 g de beurre
- 100 g de d'emmental ou gruyère râpé
- 5 g de sel
- Poivre
- Noix de muscade râpée
- 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Versez 25 cl d'eau dans une casserole.

Ajoutez le beurre, le sel.

Portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la farine.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Placez de nouveau la casserole sur le feu pour sécher la pâte. *Celle-ci doit former une masse compacte qui se décolle de la paroi de la casserole.*

Transvasez la pâte dans un saladier. Laissez refroidir un peu.

Incorporez les œuf un à un. *Selon la taille des œufs, vous n'aurez peut-être pas besoin de mettre la totalité du dernier œuf. La pâte doit former un ruban qui forme un v qui reste bien suspendu à la cuillère.*

Ajoutez l'emmental râpé et le poivre.

Parfumez avec un peu de noix de muscade râpée.

Transvasez dans une poche à douille munie d'une douille de 1 cm. *Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez soit un sac de congélation dont vous couperez le bout de la taille de 1 cm ou prélevez la pâte simplement à l'aide d'une cuillère soupe.*

Deux options pour le pochage : Soit répartissez la pâte dans des moules à empreintes à mini tartelettes soit sur une feuille de papier sulfurisé.

Badigeonnez la surface de chaque gougère avec un peu de jaune d'œuf battu.

Recouvrez d'un peu de fromage râpé (facultatif).

Glissez au four pour 25 minutes en position chaleur tournante en positionnant la plaque au 3ème gradin. *Si votre four ne possède pas la fonction chaleur tournante, il faudra certainement faire la cuisson la porte du four légèrement ouverte coincée à l'aide d'une cuillère en bois pour évacuer l'humidité.*

Vous pouvez congeler les gougères en les plaçant dans un premier temps sur une plaque pour 1 heure et ensuite dans un sac congélateur. En faisant ainsi, vous éviterez que les gougères se collent entre elles.

A déguster tièdes. Pour les gougères congelées, placez-les dans un four à 140° C non décongelées.

