



Gougères au Comté

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min à 200°C

(Ajouter 5 min si les gougères sont congelées)

Ingrédients (pour environ une plaque) :

- 2 œufs
- 25 cl d'eau
- 150 g de farine tamisée
- 150 g de comté râpé
- 80 g de beurre + 15 g pour la plaque
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1. **Faire chauffer** l'eau dans une casserole avec le beurre coupé en morceaux. Porter à ébullition.

2. **Hors du feu**, ajouter la farine d'un seul coup. Mélanger vivement avec une spatule ou cuillère en bois.
3. **Remettre sur feu doux** et faire dessécher la pâte pendant 1 minute en remuant sans cesse.
4. **Incorporer les œufs un à un**, en mélangeant bien entre chaque ajout pour aérer la pâte.
5. Ajouter le **comté râpé**, une pincée de muscade, du **sel** et du **poivre**.
6. **Former des petits tas** sur une plaque beurrée (ou recouverte de papier cuisson) à l'aide de deux cuillères à café.
7. **Enfourner à 200°C** pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les gougères soient bien dorées et gonflées.

Astuce : si vous les congelez avant cuisson, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson.

temperature-de-cuisson 180°C - Gaz 5