

PETITES GOUGERES

Farine :	165 g
Œufs :	4 à 5 suivant la grosseur
Beurre :	80 g
Sel :	½ c à c
Poivre :	qq tours de moulin
Eau :	260 g
Gruyère :	150 g

- Couper le gruyère en petits dés.
- Tamiser la farine
- Porter à ébullition l'eau, le sel, le poivre et le beurre. Ne pas laisser bouillir.
- Ajouter, hors du feu, et en une seule fois, la farine tamisée en remuant énergiquement avec une spatule en bois.
- Remettre sur le feu pour dessécher la pâte, sans cesser de remuer. On doit obtenir une boule de pâte assez ferme qui ne colle pas au fond de la casserole.
- Mettre la pâte dans un saladier et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.
- Casser un œuf dans un verre et le battre en omelette. Le verser sur la pâte et bien mélanger. Continuer à incorporer les œufs battus un à un. (**Attention incorporer le dernier œuf par petites quantités**). La pâte doit être lisse et souple, sans toutefois menacer de couler.
- Incorporer une bonne moitié des dés de gruyère à la pâte.
- Rassembler la pâte dans un coin du saladier et la battre énergiquement avec la spatule pour lui incorporer de l'air.
- A l'aide d'une poche à grosse douille ronde, dresser, sur la plaque à pâtisserie des petits « choux » de la grosseur d'un œuf de pigeon.
- Dorer à l'œuf avec un pinceau.
- Répartir, sur chaque gougère, les dés restants de gruyère.
- Faire cuire 20 à 30mn à 220°
- Servir tiède à l'apéritif

PETITES GOUGERES

Farine :	125 g
Œufs :	3 à 4 suivant la grosseur
Beurre :	60 g
Sel :	½ c à c
Poivre :	qq tours de moulin
Eau :	200 g
Gruyère :	100 g

- Couper le gruyère en petits dés.
- Tamiser la farine
- Porter à ébullition l'eau, le sel, le poivre et le beurre. Ne pas laisser bouillir.
- Ajouter, hors du feu, et en une seule fois, la farine tamisée en remuant énergiquement avec une spatule en bois.
- Remettre sur le feu pour dessécher la pâte, sans cesser de remuer. On doit obtenir une boule de pâte assez ferme qui ne colle pas au fond de la casserole.
- Mettre la pâte dans un saladier et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.
- Casser un œuf dans un verre et le battre en omelette. Le verser sur la pâte et bien mélanger. Continuer à incorporer les œufs battus un à un. (**Attention incorporer le dernier œuf par petites quantités**). La pâte doit être lisse et souple, sans toutefois menacer de couler.
- Incorporer une bonne moitié des dés de gruyère à la pâte.
- Rassembler la pâte dans un coin du saladier et la battre énergiquement avec la spatule pour lui incorporer de l'air.
- A l'aide d'une poche à grosse douille ronde, dresser, sur la plaque à pâtisserie des petits « choux » de la grosseur d'un œuf de pigeon.
- Dorer à l'œuf avec un pinceau.
- Répartir, sur chaque gougère, les dés restants de gruyère.
- Faire cuire 20 à 30mn à 220°

Servir tiède à l'apéritif