

Gougères au comté

👤 6 PERS 🍲 20 MN 🕒 40 MN

Ingredients

- 3 œufs
- 75 g de beurre
- 50 g de comté râpé
- 120 g de farine
- ½ c. à café de sel

- 1 Couper le beurre en lamelles.
- 2 Faire chauffer 20cl d'eau dans une casserole avec le sel et le beurre coupé en lamelles. Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole hors du feu et verser la farine. Bien mélanger.
- 3 Remettre la casserole sur le feu et remuer jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
- 4 Retirer du feu et ajouter les œufs un par un en mélangeant. Incorporer le Comté râpé.
- 5 Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
- 6 Garnir une poche à douille de pâte. Prendre une plaque de cuisson, déposer du papier sulfurisé et faire des petits tas de pâte. Enfourner 30 minutes.