

Gougères à l'emmental



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

A servir chaud ou froid au moment de l'apéritif ou de l'entrée, accompagné d'une salade de crudités.

Recette proposée par : Elise Leraut

Ingrédients

- 170 g d'emmental - coupé en petits cubes
- 150 g de farine
- 5 oeufs - 4 s'ils sont gros
- 100 g de beurre - demi-sel
- 1 litre d'eau
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6.
- 2 Dans une casserole, mettez l'eau et le beurre. À ébullition, ajoutez la farine d'un seul coup et travaillez bien pour mettre en boule.
- 3 Hors du feu, ajoutez les oeufs battus en omelette un par un. Incorporez bien chaque oeuf à la pâte avant d'ajouter le suivant. Poivrez à votre goût, ajoutez l'Emmental coupé en dés et mélangez.
- 4 Disposez la pâte sur une plaque anti-adhésive en formant des petits tas de la taille d'une grosse noix à l'aide de 2 cuillères à café (utilisez une poche à douille si vous préférez).
- 5 Mettez les choux au four et laissez cuire pendant 30 minutes environ. En fin de cuisson, laissez quelques minutes dans le four éteint, porte entrouverte (afin qu'ils soient bien cuis à l'intérieur et ne retombent pas).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

