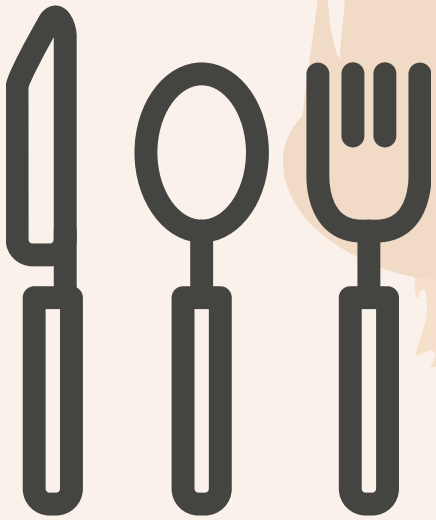


Les recettes de nos grands- mères



LES GOUGÈRES (*Environ 20 gougères*)

PRÉPARATION

- Faites chauffer l'eau avec le sel et le beurre.
- A ébullition, versez d'un seul coup la farine et remuez pour obtenir une boule.
- Hors du feu, ajoutez les œufs, les uns après les autres, en remuant pour que le mélange aie la consistance d'une épaisse mayonnaise.
- Terminez par la levure et le fromage râpé.
- Sur une plaque beurrée ou du papier sulfurisé, disposez à l'aide de cuillères des petits tas de pâte.
- Laissez les cuire environ 30 minutes à 180°C mais laissez les gougères dans le four au moins 15 minutes après la cuisson (four éteint) avant de les sortir.

INGREDIENTS

- 15 cl d'eau
- 100g de farine
- 60g de beurre
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 100g d'emmental ou comté râpé
- 1 pincée de levure alsacienne

NOTES :

- Si vous utilisez du beurre demi-sel, n'ajoutez pas la pincée de sel
- Pensez à bien espacer vos gougères sur la plaque si vous ne voulez pas de gros pâtés : elles vont grossir et s'étaler avec la cuisson