

Moulin de Buffière

Gougères

Ingrédients :

250g d'eau

110g de beurre

220g d'œufs (environ 4 œufs)

6g de sel

140g de fromage râpé (Comté de préférence)

Muscade

Préparation :

Préchauffer le four à 200°

Mettre l'eau, le sel et le beurre dans une casserole et porter à ébullition

Dès l'ébullition, hors du feu, jeter la farine d'un seul coup et remuer

vivement à la spatule jusqu'à former une boule de pâte

Remettre sur le feu quelques minutes sans cesser de remuer pour dessécher la pâte

Mettre la pâte dans un robot mélangeur et ajouter les œufs un à un.

Attendre que l'œuf soit complètement intégré à la pâte pour ajouter le suivant.

Ajouter le fromage râpé et la muscade râpé

Former des boules à l'aide d'une poche à douille

Mettre au four 10 minutes à 200° puis baisser à 180° pendant encore 10 minutes.

Même recette pour les chouquettes, on remplace le fromage et la muscade par du sucre en grain

Astuce :

La pâte crue se congèle très bien.

Former les boules de pâte et congeler cru sur un plateau, une fois congelé, mettre dans un sac.

Sortir le nombre de boules de pâte que vous souhaitez, mettre au four chaud (200°) environ 25 minutes.