

## Les Gougères

Pour environ 160 petites gougères :

- . 1 litre d'eau
- . 20 g de sel
- . 20 g de poivre
- . 400 g de beurre
- . 600 g de farine
- . 16 à 18 œufs
- . 250 g de gruyère râpé ou non

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6 ).

Dans une casserole, mélangez l'eau, le beurre et le sel. Faites cuire à feu vif pour porter à ébullition.

Lorsque le beurre est complètement fondu, retirez du feu. Incorporez ensuite la farine d'un coup en remuant très énergiquement avec une spatule en bois. Mettez de nouveau la casserole sur feu vif en continuant de remuer jusqu'à ce que la pâte se détache. Cette opération s'appelle dessécher, elle est essentielle pour la réussite des petits choux.

Retirez la casserole du feu. Incorporez les œufs en les ajoutant un par un (ils ne seront peut-être pas tous nécessaire) et en mélangeant bien à chaque fois. La pâte à bonne consistance lorsqu'en y plongeant le bout du doigt elle y adhère franchement. Ajoutez le fromage. Disposez les petits choux à l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire entre 20 min et ouvrez le four pour laisser s'échapper la vapeur d'eau puis continuez la cuisson environ 10 min , jusqu'à qu'ils soient dorés.

A déguster encore tièdes avec un Kir à l'apéritif ou bien un verre de vin blanc à tout moment de la journée.