

Salers en gougères



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

[Fromage Salers](#) : 125g

4 œufs

25 cl d'eau

150 g de farine

75 g de beurre

1 pincée de sel

1 pincée de noix de muscade

Poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180° (th.6)
2. Râpez la moitié du Salers et coupez le reste en dés.
3. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le beurre et une pincée de sel.
4. Quand le mélange bout, ajoutez la farine d'un coup et mélangez vivement.
5. Remettez sur le feu et desséchez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole.
6. Retirez du feu et laissez tiédir.
7. Ajoutez alors un œuf, mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez de la sorte tous les œufs un à un en mélangeant à chaque fois.
8. Ajoutez alors le Salers râpé et en dés, la noix de muscade et deux tours de moulin à poivre.
9. Disposez de petites cuillères de pâte sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive.
10. Faites cuire pendant 25 à 30 min sans ouvrir le four, jusqu'à ce que les gougères soient bien gonflées et dorées.