

Les gougères au fromage de Dat

Pour 30 à 40 choux

-250ml d'eau

-1 cuillère à café de sel

-100g de beurre

-125g de farine

-3 oeufs

-200g de fromage râpé (gruyère,
comté, cheddar...)

1. Faites chauffer dans une casserole l'eau, le beurre et le sel jusqu'à ébullition.
2. Hors du feu, ajouter la farine et remuez bien jusqu'à obtenir une pâte. Faites "sécher" la pâte sur le feu à nouveau, jusqu'à ce qu'elle se décolle bien des bords.
3. Transférez la pâte dans un saladier et incorporez-y les œufs, un par un. Au départ, vous aurez l'impression que l'œuf ne va jamais se mélanger, mais ça vient.
4. Finalement, ajoutez le fromage râpé et mélangez bien.
5. A l'aide d'une poche à douille, formez des petites boules de pâte sur une plaque d'environ 4cm de diamètre en les espaçant un peu. Humidifiez le bout de votre index pour aplatir l'éventuelle pointe au sommet de vos choux.
6. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C pour une demie-heure. Essayez de ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

