

Gougères au Comté

Ingrédients :

- 1/4 de litre d'eau
- 150g de farine
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 120g de Comté râpé 24 mois d'affinage

- Préchauffez le four à 180°C
- Mettez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole et faites bouillir le tout. Une fois le beurre fondu, jetez la farine en une seule fois puis mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la casserole et de la cuillère en bois. Bien faire dessécher la pâte.
- Eteignez le feu. Ajoutez le premier œuf et mélangez énergiquement jusqu'à incorporation complète puis ajoutez les œufs un par un (même principe que pour le premier) et pour le dernier, battez le dans un petit bol et ajoutez-le petit à petit (ce n'est pas grave si vous ne mettez pas le quatrième œuf en entier), la pâte doit faire un ruban et doit se maintenir souple.
- Ajoutez le Comté râpé et mélangez bien. Mettez la pâte dans une poche à douille puis formez les choux sur une plaque allant au four (formez des petit tas, si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez faire des tas avec deux petites cuillères).
- Cuisez les gougères au four environ 20 à 25 minutes puis laissez entre-ouvert le four 5 min de plus pour éviter qu'ils ne retombent.
- Vous pouvez les servir tièdes lors d'un apéritif
On peut aussi remplacer le Comté par un autre fromage.