



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gougères cantal - emmental .



Ingrédients pour 21 petites gougères :

- 125 ml d'eau
- 2 gros œufs + 1 jaune
- 20 g de gruyère râpé
- 40 g de beurre
- 75 g de cantal au lait cru
- 75 g de farine
- Sel, muscade

- Couper le fromage en petits dés puis mixer finement
- Couper le beurre en petits morceaux
- Préparer sur le lèche-frite une feuille de papier sulfurisé
- Préchauffer le four à 210°C th. 7
- Dans une casserole mettre l'eau, le beurre et 1 pincée de sel, bien mélanger
- Lorsque le contenu est à ébullition retirer la casserole du feu et incorporer la farine
- Mélanger vivement afin de former une pâte épaisse et compacte en remuant sans arrêt
- Laisser sur feu doux 1 minute sans cesser de remuer, retirer la casserole du feu
- Incorporer les œufs un par un en les amalgamant bien individuellement
- Rajouter la muscade, le cantal et le gruyère râpé et bien incorporer à la pâte
- Continuer de remuer vigoureusement encore quelques instants
- A l'aide de 2 cuillères à café et avec la paume des mains former des boulettes
- Les déposer sur le papier sulfurisé en les espaçant bien
- Avec le jaune d'œuf badigeonner au pinceau chaque gougère
- Enfourner 25 minutes à 210°C th.7 puis 5 minutes à 180°C th.6, servir tiède

Astuce pour que ça gonfle : laisser reposer la pâte avant d'enfourner et inutile de dorer

