



<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*

