

## GOUGERES

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1/4 litre d'eau
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de farine
- 170 g d'Emmental coupé en petits cubes
- 5 oeufs (4 s'ils sont gros)
- Poivre



### Préparation :

- Préchauffer votre four à 200° C ou thermostat 6 puis dans une casserole mettez l'eau et le beurre
- A ébullition, ajoutez la farine d'un seul coup et travaillez bien pour mettre en boule ; la pâte doit se détacher de la casserole
- Hors du feu, ajoutez les œufs battus en omelette un par un.
- Incorporez bien chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant.
- Poivrez à votre goût, ajoutez l'Emmental coupé en dés
- Mélangez
- Disposez la pâte sur une plaque antiadhésive en formant des petits tas de la taille d'une grosse noix à l'aide de 2 cuillères (utilisez une poche à douille si vous préférez)
- Mettez les choux au four et laissez cuire pendant 30 minutes environ
- En fin de cuisson, laissez quelques minutes dans le four éteint, porte entrouverte (afin qu'ils soient bien cuits à l'intérieur et ne retombent pas)

*Pour finir... Servir chaud ou froid au moment de l'apéritif ou de l'entrée, accompagnés d'une salade ou de crudités*

*C'est bientôt les fêtes, vous pouvez les parfumer avec beaucoup d'autres ingrédients (lardons, à la truffe, au foie gras, saumon... etc) selon votre imagination et vos envies*

**BONNE DEGUSTATION !!!**