



Finger food
Gougères



1h10 **40 min** **30 min** **0** **316**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte à choux

25 cl **Eau**
150 g **Farine**
100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Assaisonnement

80 g **Gruyère râpé**
4 goutte(s) **Tabasco**
1 **Poivre**
1 c. à café **Noix de muscade en poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel.
- 2 Hors du feu, verser la farine en une seule fois.
- 3 Remettre sur feu moyen et dessécher la pâte pendant deux minutes en la remuant avec une cuillère en bois.
- 4 Verser la pâte dans un saladier et la laisser refroidir quelques minutes.
- 5 Mélanger les oeufs un à un en prenant soin de bien incorporer l'oeuf à la pâte avant d'ajouter le suivant.
- 6 Ajouter ensuite le gruyère, le poivre, la muscade et le tabasco.
- 7 Mélanger le tout à nouveau.

Étape 2

Dressage et cuisson des gougères

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Utiliser une poche à douille pour dresser des petits choux d'environ 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Si on ne dispose pas d'une poche à douille, faire des

- 3 petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à café.
- 4 Enfourner à 210°C (Th.7) pendant 10 minutes, puis à 180°C (Th.6) pendant 15 à 20 minutes. Vos gougères doivent ressortir colorées et croustillantes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les gougères du four et servir en apéritif.