

GOUGÈRES AU FROMAGE

- 5 cl d'eau
- 5 cl de lait
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 2 œufs
- Noix de muscade râpée
- Comté ou gruyère râpé

Faire chauffer l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre à feu très doux.

Verser la pâte dans un cul de poule lorsque le beurre est complètement fondu. Ajouter en une seule fois la farine. Battre et ajouter progressivement les 2 œufs. Lorsque la pâte est bien élastique ajouter de la noix de muscade râpée et le comté ou le gruyère râpé.

Avec une poche à douille ou avec une cuillère parisienne former des petites boules sur du papier cuisson.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pendant environ 15 minutes.

