

GOUGERES



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20-25 min - **Matériel :** poche à douille (facultatif)

Ingrédients : 30 gougères

- PATE A CHOUX - 150 g de farine - 200 ml d'eau - 75 g de beurre - 4 oeufs - 1 pincée de sel - 1 jaune d'oeuf (pour dorer) - GARNITURE - 150 g de comté

1. Râpez le fromage dans la midi cuve avec le disque râpeur 2 mm. Réservez.
2. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans une casserole, versez l'eau. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sel.
3. Portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez rapidement à la spatule. Remettez sur le feu pour dessécher la pâte et comptez 1 minute environ sans cesser de remuer. La pâte ne doit pas attacher à la casserole.
4. Retirez du feu. Mettez la pâte dans la cuve munie du pétrin. Mettez en marche 15 secondes puis ajoutez les oeufs 1 par 1 par l'ouverture. Laissez tourner 30 secondes.
5. Pour des choux salés, ajoutez les $\frac{3}{4}$ du fromage râpé par l'ouverture. Laissez tourner 5 secondes.
6. Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé. Mettez la préparation dans une poche à douille non cannelée (ou à l'aide d'une cuillère). Faites des choux de 3 cm de diamètre environ.
7. Dorez les choux au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau en les aplatissant légèrement. Pour les gougères, saupoudrez du restant de gruyère.

8. Laissez cuire au four pendant 20-25 minutes environ puis mettez-les à refroidir sur une grille. Ces petites gougères se servent tièdes.

Astuce du chef :

Pour des choux sucrés, supprimez le fromage et ajoutez une cuillère soupe de sucre dans la casserole avec l'eau et le beurre.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■