

Gougères au fromage

par Bernadette Glain

Faire fondre 80g de beurre dans 25cl d'eau (1/4 de litre)

Ajouter 150g de farine hors du feu

Remettre sur le feu jusqu'à que la pâte se décolle de la casserole

Hors du feu, ajouter 4 œufs un par un

Ajouter 150g de gruyère râpé, sel et poivre

A l'aide d'une petite cuillère, former des petites boules

Faire cuire 25 à 30 minutes four à 200° à surveiller

Bon Appétit