**LES GOUGERES**

Pour 6 personnes :

150 g de farine

90 g de beurre

25 cl de lait

1+3 œufs

30 g + 20 g de fromage râpé

Sel et poivre

1. Je préchauffe le four, thermostat 6 (180°C)
2. Dans une casserole, je fais bouillir le lait et le beurre.
3. Hors du feu, j’ajoute la farine tamisée en remuant avec une spatule. Je remets 1 minute sur feu doux.
4. J’ajoute les œufs un par un. Je mélange pour obtenir une pâte moelleuse et homogène.
5. J’incorpore 30 g de fromage râpé. Je sale et je poivre.
6. A l’aide d’une petite cuillère, je garnis une plaque allant au four, légèrement beurrée, avec des petits choux de la grosseur d’une noix, espacés de 3 cm.
7. Dans un bol, je bats un œuf. J’y trempe un pinceau et dore les choux en les écrasant un peu avant de les saupoudrer de fromage râpé.
8. Je mets au four 15 à 20 minutes.

! : Pour une entrée, on peut garnir chaque chou d’une farce à base de fromage frais et de ciboulette, ou bien d’une sauce béchamel au fromage.

**LES GOUGERES**

Pour 6 personnes :

150 g de farine

90 g de beurre

25 cl de lait

1+3 œufs

30 g + 20 g de fromage râpé

Sel et poivre

1. Je préchauffe le four, thermostat 6 (180°C)
2. Dans une casserole, je fais bouillir le lait et le beurre.
3. Hors du feu, j’ajoute la farine tamisée en remuant avec une spatule. Je remets 1 minute sur feu doux.
4. J’ajoute les œufs un par un. Je mélange pour obtenir une pâte moelleuse et homogène.
5. J’incorpore 30 g de fromage râpé. Je sale et je poivre.
6. A l’aide d’une petite cuillère, je garnis une plaque allant au four, légèrement beurrée, avec des petits choux de la grosseur d’une noix, espacés de 3 cm.
7. Dans un bol, je bats un œuf. J’y trempe un pinceau et dore les choux en les écrasant un peu avant de les saupoudrer de fromage râpé.
8. Je mets au four 15 à 20 minutes.

! : Pour une entrée, on peut garnir chaque chou d’une farce à base de fromage frais et de ciboulette, ou bien d’une sauce béchamel au fromage.