

# Les Gougères de Monique



Eau 30cl  
Beurre 120g  
Gros sel 3 ou 4g

*Faire chauffer ensemble jusqu'à ébullition*

Farine 180g

*Ajouter d'un seul coup hors du feu, mélanger  
Remettre 2 ou 3 minutes sur le feu en remuant  
( pour dessécher un peu la pâte )  
puis laisser refroidir*

Œufs 5

*Ajouter un par un et légèrement battus*

Comté râpé et en petits morceaux 180g

Poivre, muscade

*En petits tas sur une plaque légèrement beurrée  
ou sur papier cuisson ( mieux )*

*Four (convection naturelle) 200°C, 20' environ*

*Pour de grosses gougères prévoir une cuisson plus longue.*

*On peut congeler les petits tas de pâte et  
cuire au dernier moment sans décongélation préalable.*