GOUGÈRES

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four/séchage: env. 40 min
Valeur nutritionnelle: par pièce: 50 kcal / lip 3 g / glu 4 g / pro 2 g

POUR 4 PERSONNES

soit 24 pièces

2 dl	**d'eau**
50 g	**de beurre**
¾ de c. c.	**de sel**
un peu	**de muscade**
un peu	**de poivre**
120 g	**de farine**
3	**œufs frais**
50 g	**de fromage à la crème lucernois**

VOICI COMMENT FAIRE

1. Pâte: préchauffer le four à 180° C. Porter l'eau à ébullition avec le beurre, assaisonner de sel, muscade et poivre, baisser le feu. Ajouter la farine en une fois, remuer env. 2 min à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'un pâton souple se détache du fond. Éloigner la casserole du feu.

2. Façonnage: battre les œufs (soit env. 140 g), les incorporer peu à peu avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à obtention d'une pâte molle, mais non coulante. Râper finement le fromage à la crème, l'incorporer. Mettre la pâte dans une poche à douille lisse (Ø env. 14 mm), dresser env. 24 petits tas de la taille d'une noix en les espaçant bien sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatir la pointe avec un doigt mouillé.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four, sans jamais ouvrir la porte! Séchage: laisser ensuite sécher env. 15 min dans le four éteint entrouvert. Retirer, laisser tiédir un peu, servir tiède.

Suggestion: mélanger quelques feuilles de thym avec 2 c. c. d'huile d'olive, verser en filet sur les gougères au moment de servir.

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.

En collaboration avec