

GOUGERES AU FROMAGE

- 50 cl de lait,
- Noix de muscade,
- 80 g de beurre,
- 125 g de farine,
- 4 + 1 œufs,
- 80 g de gruyère râpé,
- Sel,
- 40 g de gruyère coupé en petits cubes.

Faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le beurre découpé en petits morceaux.

Porter le mélange à ébullition.

Retirer le récipient du feu et ajouter la farine en une seule fois.

Mélanger à la spatule puis remettre la casserole sur le feu et dessécher la pâte durant une trentaine de secondes jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni aux parois de la casserole.

Retirer la pâte, incorporer les 4 œufs un à un.

Ajouter 80 g de gruyère râpé.

Placer la pâte dans une poche à douille et couler les gougères sur une plaque à pâtisserie.

Les dorer avec 1 œuf en faisant attention à ne pas faire couler la dorure sur le côté des gougères près de la plaque.

Disposer quelques petits dés de gruyère sur chaque chou.

Cuire à 220° C.