

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	6	personnes
Temps de préparation	10	minutes
Temps de cuisson	45	minutes
Temps de repos		minutes

Boulanges

MA RECETTE



Gougère

Il me faut

- 1 morceau de gruyère (de 50 g environ)
- 150 g de gruyère râpé
- 75 g de beurre (+ une noix)
- 120 g de farine
- 3 gros oeufs
- 1/2 c. à café de sel

La recette

Versez 20 cl d'eau dans une casserole avec le sel et le beurre coupé en parcelles.

Quand le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez la farine d'un seul coup, mélangez bien et remettez la casserole sur le feu.

Remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole.

Retirez du feu et ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien entre chacun. Puis incorporez le gruyère râpé.

Préchauffez le four th.6/7 (200° C).

Beurrez un moule à tarte et répartissez-y la pâte en forme de couronne.

Coupez le gruyère en dés et posez-les sur la pâte.

Enfournez et faites cuire 45 min en baissant le four th.5/6 (160° C) à mi-cuisson.

Sortez la gougère du four et laissez tiédir avant de servir.