

# Gougères comté-muscade

## ou mimolette-piment de Cayenne

### Ingrédients pour 100 gougères:

- 25 cl d'eau
- 2 cuil. à café de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 2 sucres
- 5 oeufs moyens
- 200 g de comté ou de mimolette jeune
- 1 cuillère à café de muscade ou de piment de Cayenne en poudre



### Recette:

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Préparer la pâte à choux en faisant bouillir à la casserole l'eau, le sel et le beurre. Quand le beurre est bien fondu et que le mélange bout, éteindre le feu et jeter la farine d'un seul coup dans la casserole. Mélanger énergiquement jusqu'à former une boule homogène. Ajouter les oeufs battus 1 à 1 en les incorporant parfaitement (on peut utiliser le batteur électrique pour plus de facilité, dans ce cas il faut mettre la pâte dans un saladier avant de la travailler). Hacher le fromage au robot et l'incorporer à la pâte avec la muscade ou le piment.



Mettre de l'alu siliconé (Albal) au fond du "lèche-frites" du four et déposer des petites boules de pâtes de la taille d'une demi cuillère à café à distance les unes des autres (j'utilise deux cuillères: une pour prélever la pâte et l'autre pour former la boule et la détacher de la première cuillère pour la déposer sur la plaque).

Cuire 12 minutes au four à 200°C (th 6-7).