

### **GOUGERES A L'EPOISSES**



**Facile**

**Préparation: 10-15 m**

**Cuisson: 30 - 35 mn**

#### **Pour une bonne trentaine de gougères:**

125 g de farine

60 g de beurre

25 cl de lait

3 ou 4 oeufs

1 belle pincée de sel

1/4 d'époisses avec sa croûte

Préchauffer le four à 180°.

Couper le fromage en gros dés.

Porter le lait à ébullition avec le beurre et le sel.

Verser la farine en une seule fois en remuant vivement sans arrêt jusqu'à ce que la pâte forme une boule se détachant des parois de la casserole.

Hors du feu, ajouter les dés de fromage pour qu'ils fondent dans la pâte chaude puis les oeufs un à un en tourna. N'incorporer l'œuf suivant que lorsque la pâte a tout absorbé.

Selon la grosseur des oeufs, n'en mettre que 3, la pâte doit garder une certaine consistance (de façon à pouvoir être dressée en forme de petits choux à la cuillère ou à la poche à douille).

Dresser sur une plaque à pâtisserie et enfourner 15 minutes à 180° avant d'augmenter la température du four à 200°.

Les choux sont cuits lorsqu'ils ont une belle couleur dorée.

Couper le four et les laisser se dessécher 2 ou 3 minutes pour qu'ils sèchent un peu.