

Gougères au Thermomix



Ingrédients

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre
- 120 g farine
- 3 oeufs
- 130 g gruyère (100+30)
- 1 c à café de sel, poivre

Préchauffer le four T7 (210°)

Mettre le gruyère coupé en morceaux dans le bol et mixer 20sec à vitesse 7. Réserver dans un récipient, ou utiliser du gruyère déjà râpé..

Mettre le beurre, le sel, le poivre et l'eau dans le bol.

Régler 5 mn à 90° vitesse 3

Ajouter la farine, mixer 1 mn 30 vitesse.

Plonger le bol dans un récipient d'eau froide afin de refroidir la pâte.

Prépare la poche à douille, une plaque de cuisson ou des moules

Ajouter les œufs un à un par le trou du couvercle sur les couteaux en marche vitesse 5 et laisser tourner 30 sec après l'insertion du dernier œuf.

Ajouter 100 g de gruyère râpé à la pâte et mixer 30 sec vitesse 2.

Déposer des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide de la poche à douille.

Parsemer du gruyère râpé restant et enfourner pour environ 20 à 25 minutes.

<http://www.mestablesdefetes.over-blog.com/>