

# LES GOUGERES



## **Ingrédients pour environ 20 gougères :**

- 150 g de lait
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 80 g de farine
- 2 œufs
- 100 g d'emmental râpé

## **Préparation :**

- Préchauffer le four à 200°C
- Mettre dans le bol, le beurre, le sel, le poivre et 150 g de lait et régler 5 minutes à 100° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer 1 minute 30 à vitesse 3
- Refroidir le bol en le plaçant quelques minutes dans le congélateur afin de refroidir la pâte
- Puis ajouter les œufs un par un par le trou du couvercle sur les couteaux en marche vitesse 5 et laisser tourner 30 secondes
- Ajouter le gruyère râpé et mixer, 30 secondes à vitesse 2
- déposer des petits tas sur la plaque du four à l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche à douille
- Enfournez environ 20 minutes à 200°

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>