



1. Dans une casserole, versez l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel. Portez à ébullition.
2. Dès que le mélange bout, retirez la casserole du feu et versez la farine en une seule fois. Mélangez énergiquement avec une spatule jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Remettez la casserole sur feu moyen et faites dessécher la pâte pendant environ 2 min, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'elle se mette en boule et se décolle des parois.
4. Transférez la pâte dans un saladier et laissez-la tiédir quelques minutes. Incorporez les 3 œufs un par un, en mélangeant bien entre chaque ajout. La pâte doit être souple et retomber de la spatule en un ruban épais. Si elle reste trop ferme, battez le quatrième œuf dans un bol et ajoutez-en progressivement la quantité nécessaire.
5. Ajoutez le comté, donnez quelques tours de moulin à poivre et mélangez.
6. Préchauffez votre four à 180 °C en chaleur tournante (ou 190°C en chaleur traditionnelle).
7. Recouvrez une plaque de papier cuisson. À l'aide de deux petites cuillères ou d'une poche à douille, formez des petits tas d'environ 3 cm de diamètre en les espaçant suffisamment.
8. Enfournez pour 25 à 30 min de cuisson, sans ouvrir la porte pendant les 20 premières minutes. Les gougères doivent être bien gonflées et dorées.
9. Déposez-les sur une grille et servez- les de préférence tièdes.



Vous pouvez préparer et former les gougères quelques heures à l'avance, les réserver filmées au réfrigérateur et les cuire au dernier moment.

Si vous les faites cuire à l'avance, réchauffez-les 5 min à 160°C avant de les servir.

Super facile
15 min de préparation
25 min de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 25 petites gougères :

- 250 ml d'eau
- 100 g de **beurre**
- 125 g de **farine**
- 3 à 4 **œufs**
- 150 g de **comté** râpé
- 1 pincée de **sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Vous pouvez remplacer le comté par du gruyère, de la mimolette, du cheddar...

Pour une version épicée, ajoutez 1 c. à café de curry.

Vous pouvez parsemer les choux de fromage râpé pour une version plus croustillante.

