

# Gougères de Gruyère de France



Durée :  
**45 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 200 g de Gruyère de France
- 1 pincée de sel

## Préparation

- Dans une casserole, versez l'eau puis ajoutez le beurre et la pincée de sel et faites bouillir. Hors du feu, versez en pluie fine la farine en une seule fois. À l'aide d'une spatule, mélangez rapidement et énergiquement.
- Remettez la casserole sur feu doux et mélangez. La pâte doit former une boule homogène. Retirez du feu et ajoutez les œufs un à un tout en continuant de mélanger énergiquement.
- Râpez la moitié du Gruyère de France, puis ajoutez à la pâte tout en continuant de mélanger.

**Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).**

- Sur une plaque allant au four préalablement beurrée, confectionnez des petites boules de pâte à l'aide d'une poche à pâtisserie. Enfouez 40 minutes environ, puis ouvrez la porte du four et laissez 5 bonnes minutes pour terminer la cuisson.
- Sortez du four, débarrassez dans une assiette.
- Découpez le reste du Gruyère de France en petites lamelles.
- À l'aide de la pointe d'un couteau d'office, faites des petites entailles dans les choux, et glissez les lamelles de fromage dans celles-ci.
- Servez vos gougères encore tièdes, pour un apéritif gourmand.

### Le petit conseil

- Il vous est possible, avant d'enfourner vos petits choux, de les saupoudrer avec les épices ou les graines de votre choix (curry, paprika, curcuma, pavot, sésame...).



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**