



CUISINE

Les entrées de Mickey

La gougère

Une gougère, c'est un peu comme un gâteau salé au fromage. Alors, tu veux essayer? Tu ne le regretteras pas!



INGRÉDIENTS

- 1/4 de litre d'eau.
- 3 œufs.
- 150 g de farine tamisée.
- 200 g de comté râpé.
- 75 g de beurre.
- Du sel et du poivre.

1) Avant de t'attaquer à la préparation de la pâte, fais chauffer ton four et beurre une tôle à pâtisserie.

2) Dans une casserole, verse l'eau puis ajoute: 1 cuillerée à café de sel et le beurre coupé en petits morceaux.

3) Porte à ébullition.

4) Dès que cela bout, verse la farine d'un seul coup et remue énergiquement avec une spatule en bois.

La pâte doit former une boule qui se détache des parois de la casserole.

5) Hors du feu, ajoute les œufs un par un et mélange bien entre chaque œuf.

6) Termine en versant le fromage

râpé, une pincée de sel et une autre de poivre. Mélange bien une dernière fois.

7) Place la pâte à choux sur la tôle, en lui donnant une forme de couronne.

Attention, fais le plus vite possible: il faut éviter de trop manipuler la pâte.

8) Termine en faisant cuire 25 minutes. N'ouvre surtout pas ton four au début de la cuisson (durant 1/4 d'heure environ), tu risquerais de faire dégonfler la pâte.

Sers ta gougère encore tiède, en l'accompagnant d'une bonne salade.

Texte: Jeannine de Cardaillac

Photo: P. Libert/Cidil

