



MINI GOUGERES

à faire le jour même

(~220)

1/2l d'eau - 2 càc sel - 300g farine - 200g beurre - 8 oeufs - 1 pte de levure chimique - poivre - muscade - 300g comté fruité (12 à 18 mois d'affinage) - 2 jaunes d'oeufs - *

Dans une casserole : eau + sel + beurre. Porter à ébullition. Ajouter d'un coup la farine, remuer très vite (au fouet) en cuisant 2 à 3 minutes. Retirer du feu. Verser dans le bol du Kitchenaid muni de la feuille (outil en forme de feuille large). Mettre en route vitesse 3. Pendant ce temps, battre les oeufs dans un bol, poivrer, muscader et ajouter la pointe de levure. Ajouter dans le bol du K. petit à petit. Quand le mélange est bien homogène, verser le comté râpé. Mélanger.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Sur la tôle du four beurrée ou feuille silpat, dresser à la poche à douille unie 10 des petits tas de pâte. Passer un pinceau aux jaunes d'oeufs sur le dessus (en appuyant légèrement pour écraser un peu la pointe formée avec la douille).

Cuire 5 minutes porte du four entrouverte, puis 20 minutes porte fermée.

*si les proportions vous paraissent trop importantes vous pouvez diviser la recette par 2.