

La team froque les ciseaux pour le fouet

LES GOUGERES FROMAGES ET JAMBON

Ingrédients :

25cl d'eau

75 grammes de beurre

200 grammes de farine

4 oeufs

Fromage et/ou jambon

Sésame ou graines de pavot

Portez à ébullition 1/4L d'eau avec une pincée de sel, ajoutez 200 grammes de farine, Mélanger pendant de zmnis pour sécher la pâte. Sortez du feu, ajoutez un par un 4 oeufs.

Puis du fromage et un peu de dés de jambon. Et voilà.

Formez des boules, saupoudrez de sésame et puis 30mn au four à 180/200 .

Bonne dégustation.



Art&Coud Tarbais