

Recettes de cuisine amuse-bouche français

Gougères au reblochon

Ingrédient pour 30 petites gougères environ

- 50 gr de reblochon ou plus suivant le goût
- 2 œufs
- 50 gr de beurre
- 10 gr de sucre semoule (facultatif)
- 5 cl de lait
- 75 gr de farine
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Budget €

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole et faire chauffer. Lorsque le mélange arrive à ébullition, retirer du feu et verser la farine en une seule fois.

Mélanger et remettre sur le feu pour dessécher la pâte en mélangeant énergiquement avec une cuillère en bois.

Lorsque la pâte ne colle plus à la paroi de la casserole, retirer du feu et incorporer les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf.

Couper le reblochon en petits morceaux et l'incorporer à la pâte.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer des petites noix de pâte espacées les unes des autres.

Enfourner pour 25 à 30 mn.

Servir les gougères tièdes à l'apéritif.