

Pâte à choux



GOUGÈRES

Ingrédients

- 60 g d'eau
- 40 g de farine
- 20 g de beurre
- 1 œuf
- Sel, poivre, épices
- Fromage râpé

Pour une version sucrée : mettre 10 g de sucre dans l'eau avant ébullition (ne pas ajouter de sel, poivre, épices et fromage) et ajouter du sucre perlé avant cuisson

Cuire à 200°C pendant 12-15 min

Préparation

- Dans une casserole mettre l'eau, le beurre, les épices, le sel et le poivre
- Porter à ébullition
- Ajouter la farine d'un coup et remuer hors du feu jusqu'à l'obtention d'une boule
- Dans un saladier battre l'œuf en omelette et y ajouter la boule
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et y ajouter le fromage râpé
- Sur du papier sulfurisé faire des petites boules et mettre à cuire