Gougères au comté façon pique-nique

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 3 oeufs
- 75 g de beurre
- 50 g de comté râpé
- 120 g de farine
- ½ c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C (Th.7).

Etape 2

Dans une casserole, faire chauffer 20cl d'eau avec le sel et le beurre coupé en lamelles. Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole du feu et verser la farine. Bien mélanger puis remettre la casserole sur le feu. Remuer jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

Etape 3

Retirer du feu, ajouter les oeufs un par un en mélangeant. Incorporer le comté râpé.

Etape 4

Déposer du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Garnir une poche à douille de pâte et déposer des petits tas sur la plaque. Enfourner 30 minutes.