

# les recettes d'Alice

## Gougères à l'emmental



30 choux



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

250 gr de beurre  
25 cl de lait  
25 cl d'eau  
8 oeufs

300 gr de farine  
300 gr de emmental râpé

### MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille

1 cul de poule

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre l'eau, le lait et le beurre. Assaisonner.
- 2- Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en une fois et mélanger hors du feu avec une spatule puis remettre sur le feu pour dessécher la pâte. Elle ne doit plus coller au doigt.
- 3- Verser la pâte dans un cul de poule et ajouter un à un les oeufs en mélangeant bien entre chaque. Ajouter l'emmental.
- 4- Remplir la poche et dresser les choux de la taille d'une noix sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5- Cuire au four à 200° 10 à 15 min

### CONSEILS ET ASTUCES

Ne pas ouvrir la porte du four avant que les gougères ne soient cuites.

Alice Délice

