

Gougère au comté au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 20 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 12	Astuces : 16	

Ingrédients

125G de comté
150G d'eau
150G de farine
4 oeufs
80G de beurre
1 pincée de sel
Noix de muscade
Poivre

Etapas

Â»

Mettre le comté dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre une feuille de cuisson sur la plaque de votre four.

Â»

Mettre le beurre, l'eau, le sel, le poivre et régler 4 minutes sur 90°C à la vitesse 1.

Â»

Incorporer la farine et régler 2 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Laisser refroidir.

Â»

Programmer le thermomix, 2 minutes sur la vitesse 5. Une fois le thermomix en marche ajouter les oeufs 1 par 1 par l'orifice du couvercle. Finissez par le poivre et la muscade.

Â»

Ajouter le comté du bol et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la pâte dans une poche à douille et former de petit tas sur la feuille de cuisson de votre four.

Â»

Enfournez votre plaque de four 20 minutes sur chaleur tournante.

Â»

Les gougères se dégustent chaudes.