



8 personnes



30 min



15 min

Gougères à l'Epoisses

Enlevez la croûte du fromage

et coupez le en dés

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec 25 cl d'eau

et 2 pincées de sel.

Retirez du feu.

Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Hors du feu, ajoutez les oeufs battus en omelette, 1 à 1.

Ajoutez le fromage.

Faites des petits tas de pâte

sur du papier sulfurisé.

Dorez avec le jaune d'oeuf

125 g d'epoisses

125 g de farine

80 g de beurre

3 oeufs

1 jaune d'oeuf

Cuire à four chaud 210°C (th 7)

10 min.

Ouvrez la porte du four et continuez la cuisson 5 min.