



6 personnes



20 min



25 min

- 140 g de Mont d'Or
- 125 ml de lait
- 125 ml d'eau
- 115 g de beurre
- 140 g de farine
- 4 ou 5 oeufs
- Sel et poivre

## Gougères au Mont d'Or

- 1- Faites chauffer l'eau, le lait, le sel, le poivre et le beurre. Lorsque le mélange frémit et que le beurre est bien fondu, ajoutez la farine en dehors du feu. Remuez pour obtenir une pâte homogène puis chauffez à nouveau à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois, pendant 4 minutes.
- 2- Versez ensuite la pâte dans un saladier, ajoutez les oeufs un par un en remuant entre chaque ajout. Ajoutez ensuite le fromage coupé en petites portions.
- 3- Formez des boules de pâte (de la taille d'une petite noix) à l'aide de deux cuillères.
- 4- Enfourez les choux pendant 25 à 30 minutes selon leur taille. Ils doivent gonfler et dorer.