**MINI GOUGÈRES APÉRITIVES**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

**Ingrédients pour une trentaine de pièces :**

120 g de Farine

3 Œufs

75 g de Beurre

75 g de Gruyère râpé

½ Cuillère à café de sel

1 Jaune d’Œuf pour la dorure

Matériel :

Tapis de cuisson en silicone ou papier sulfurisé

1 Poche à douille (facultatif)

1 Pinceau à pâtisserie

Préparation :

Faites chauffer 20 cl d’eau dans une casserole avec le sel et le beurre coupé en dés.

Quand le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez la farine d’un seul coup.

Remettez la casserole sur feu doux.

Remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu’à ce que la pâte se décolle des parois.

Hors du feu, incorporez les œufs un par un en mélangeant à chaque fois jusqu’à l’obtention d’une pate lisse et onctueuse. (voir conseil)

Incorporez le gruyère râpé et mélangez à nouveau.

Préchauffez votre four à 210°.

Garnissez une poche à douille de pâte ou utilisez une petite cuillère puis sur le tapis de cuisson déposez des petits tas de la taille d’une grosse noix en les espaçant de 3 à 4 centimètres.

Délayez le jaune d’œuf avec une petite cuillère à café d’eau puis à l’aide du pinceau badigeonnez les choux.

Enfournez pour 30 minutes sans ouvrir le four.

Disposez sur un plat de service et présentez à l’apéritif.

Conseil :

Les œufs doivent bien être incorporés **un par un** avec un mélange entre chaque.

L’œuf doit être complètement mêlé à la pâte avant d’en ajouter un autre.

C’est une opération un peu difficile, utilisez un fouet pour vous faciliter la tâche.

Respectez l’espacement entre chaque chou car n’oubliez pas que si vous avez réussi votre pâte à choux ceux-ci vous gonfler à la cuisson.

N’ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson !!!

Avec cette pâte vous pouvez confectionner une grosse gougère en forme de couronne à partager et à servir avec une salade verte.