

Petites gougères au maroilles (pour l'apéro...)

INGRÉDIENTS (20/30 pièces)

- Eau : 30 cl
- Beurre doux: 130 grs
- Sel fin : 2 pincées
- Farine de blé : 200 grs
- Oeufs : 6
- Maroilles : 160 grs

- Pour le montage/dorure
- Oeuf : 1 pièce

DESCRIPTIF DE LA RECETTE :

- **ETAPE 1**
- Tailler le fromage en petits dés.

- **ETAPE 2**
- Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Ajouter la farine hors du feu et mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords.
Débarrasser ensuite dans un récipient (cul de poule). Ajouter le fromage puis les oeufs 1 par 1 en mélangeant énergiquement.

- **ETAPE 3**
- Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

- **ETAPE 4**
- Réaliser la dorure avec le jaune et quelques gouttes d'eau.
Placer la pâte dans une poche à pâtisserie puis coucher les choux sur une toile de cuisson. Avant d'enfourner, badigeonner les gougères de dorure.
Cuire pendant 15 min. Les gougères doivent être dorées.

- **ETAPE 5**
- Laisser tiédir avant de déguster.

Bon apéro...!