

# GOUGERES AU FROMAGE



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**80g beurre**

**150g farine**

**150g gruyère râpé**

**4 œufs**

**Poivre et paprika**

**Noix de muscade**

**Préchauffer le four à 180°.**

**Porter à ébullition 25cl d'eau et le beurre en petits morceaux.**

**Hors du feu, jeter la farine dans le mélange et mélanger vivement jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole.**

**Incorporer les œufs un par un puis ajouter le gruyère, le poivre, le paprika et la noix de muscade.**

**Faire des petits tas avec 2 cuillères à café et mettre au four jusqu'à ce que les gougères soient bien dorées.**