



✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 25 à 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes (30 mini-gougères) :

- 100 g de beurre demi-sel
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 100 g d'emmental râpé
- 100 g de Neufchâtel bien fait



✓ **Préparation :**

Dans une casserole, versez 25 cl d'eau. Ajoutez le beurre et portez à ébullition.

Dès que le mélange bout, retirez du feu et versez la farine d'un coup. Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se décolle des parois de la casserole.

Ajoutez les œufs un à un en mélangeant entre chaque œuf pour qu'il s'incorpore bien à la pâte. Ajoutez l'emmental râpé et le Neufchâtel coupé en petits morceaux et mélangez de nouveau. Laissez refroidir pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. À l'aide de deux cuillères à café, déposez des petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 25 à 30 minutes. Servez tiède.