

Gougères au Roquefort & aux noix



www.audalacuisine.com

- ✓ **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
- 150 g de Roquefort
- 60 g de noix



- ✓ **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 Roquefort coupé en petits morceaux et mélangez de nouveau.

Mixez les noix jusqu'à obtenir une poudre grossière et incorporez-les à la préparation. 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. Enfournez pour 25 à 30 minutes. Servez tiède.

www.audalacuisine.com