



## Gougères au fromage et lardons

---

Pour environ 30 gougères

### **Ingrédients**

- 25 cl d'eau
- 4 œufs + 1 jaune (pour la dorure)
- 150 gr de gruyère râpé
- 100 gr de lardons
- 150 gr de farine tamisée
- 80 g de beurre
- Sel et poivre

### **Préparation**

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole, porter 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre coupé en morceaux + 1 cc de sel.

Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger vivement et faire dessécher pendant 1 min sur feu doux.

Laisser tiédir quelques instants et incorporer les œufs un à un en mélangeant bien. Ajouter le gruyère râpé. Ajouter les lardons.

Déposer cette pâte à l'aide de 2 cc, en petits tas séparés, sur une plaque en silicone.

Dorer les gougères au jaune d'œuf avec un pinceau.

Enfourner environ 25 min en surveillant la cuisson.

*Bon appétit !*