

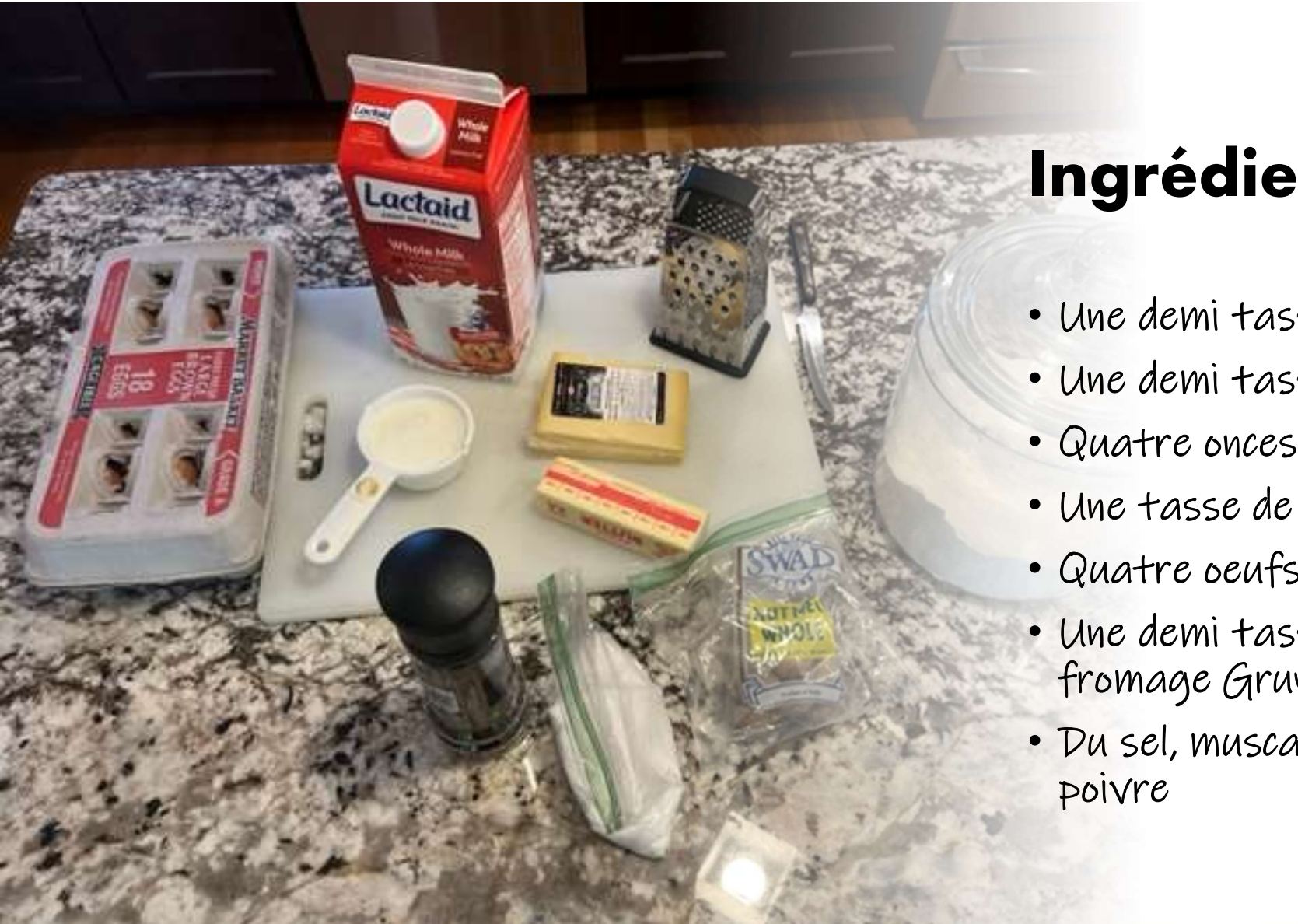
Gougère au Fromage

Une recette de France

Kyle Klamka

Ingrédients

- Une demi tasse d'eau
- Une demi tasse de lait
- Quatre onces de beurre
- Une tasse de la farine
- Quatre oeufs
- Une demi tasse de fromage Gruyère
- Du sel, muscades, et poivre



Le Procédure



J'ai préchauffé le four à quatre cent degrés. Pendant ce temps, J'ai rapé du fromage.



Après, J'ai coupé en dés beurre, et mélangé il avec le lait et l'eau. J'ai mis le mélange en une casserole, puis j'ai bouilli jusqu'à l'eau est finie.



J'ai ajouté la
farine, et j'ai
mêlangé avec
les oeufs et les
épices.



Enfin, J'ai mis la
maintenant-pâte en
petit boule et au le
four pour vingt
minutes.



J'ai fini!