

# Recette



Les Gougères

Pays d'origine : France

Temps de préparation: 45 minutes

# Liste des ingrédients

- 5 oeufs
- Le fromage Gruyere
- Une tasse de farine
- Un cent grams de beurre



# Proces

1. J'ai bouilli l'eau avec 100g de beurre dans une casserole



2. J'ai ajouté la farine à l'eau et beurre



3. J'ai ajouté 1 oeuf et mélangé

4. J'ai répété ça pour 4 oeufs



5. J'ai râpé 200g du fromage et ajouté la fromage à le mélange



6. J'ai divisé le mélange en 15



7. J'ai mis dans le four et chauffé à 400 degrés pour 20 minutes





# Si j'avais plus de temps....

- La muscade
- La poivre
- Fromage
- Temps de chauffe



- Les œufs

