

Les gougères express de la Ferraz

Ingrédients :

140g farine
200g crème fraîche entière
Une bonne pincée de sel
100g d'emmental râpé

Et pourquoi pas si vous tu as dans les placards : :Epices à Kebab ou marocaines – olives noires – anchois – tapenade- etc.....



C'est parti :

1/ Mélanger la crème les épices et le fromage au robot. Ajouter la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.*

2/A l'aide d'une cuillère faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3/ Cuire à four chaud (200°C) 20 à 25 minutes environ.

Variante pour les becs sucrés :

Sucré on peut aussi faire des bouchées au chocolat, aux raisins secs, aux pralines ou nature en gardant la même proportion crème farine et en rajoutant 80g de sucre.

*Si les gougères sont trop grasses, c'est qu'il manque de la farine, si elles sont trop dures il manque alors de la crème (les poids donnés dépendent du type de crème utilisée)

Recette proposée par



www.laferraz.com