

LES GOUGÈRES EXPRESS

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.

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 :
:Épices à Kebab ou
marocaines - olives noires
- anchois - tapenade-
etc.....

PRÉPARATION

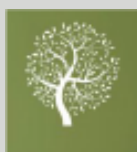
Mélanger la crème les épices et le
fromage au robot. Ajouter la farine
jusqu'à l'obtention d'une pâte
épaisse.*

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

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

*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



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

