

Gougère

voir recettes

p. 131

(meilleurs rest.

de France)

et aussi (Tartes et Fourtes)

C'est une pâte à chou au fromage
en forme de couronne.

Taillez 75g de gougère ou de couronne
en petits dés.

Faites une pâte à chou ^{avec poivre et muscade} et ajoutez-y
(pour une pâte de 4 œufs) les $\frac{2}{3}$ de
75g, environ (des dés de fromage) ^{beurrée}

Sur la plaque à pâtisserie ^{farinée}
disposez la pâte de façon à former
soit une grande couronne soit

c'est aussi bien de tout mélanger à la pâte } plusieurs petites. Dorez-la ou les
couronnes à l'œuf battu. Saupoudrez
dessus les dés de fromage réservés.

Cuire à four moyen pendant
25 à 40 min. Four n° 8 au départ
n° 6 ensuite