

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FARINE T55

*farine de blé blanche
utilisée pour les pâtes à
pain, tarte & nouilles*

GOUGERE

Ingrédients: 1 pincée de sel, 75 gr de gruyère râpé, 75 gr de beurre, 150 gr de farine T55, 25 cl d'eau, 4 œufs

Faire fondre dans une casserole le beurre, l'eau, le sel. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup en travaillant vivement à la spatule.

Remettre sur le feu et remuer énergiquement la pâte à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Retirer du feu, laissez tiédir. Incorporer les 4 œufs, un à un, en mélangeant bien à la cuillère en bois.

Ajouter à cette pâte le gruyère râpé. Disposer en petites boules sur une plaque beurrée. Faire cuire à four T210°C pendant 25 à 40mn.

A déguster chaud ou froid en apéritif !

Moulin FRITZ 18, rue de l'étang - SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19 - la.fariniere@free.fr
www.moulin-fritz.fr