

# Gougères au gouda et paprika

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Pièces : 25

## Ingrédients :

- 160g de gouda
- 50g de beurre
- 125g de farine
- 1 pincée de paprika
- 3 oeufs
- 1 pincé de poivre

## Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Versez 20 cl d'eau froide dans une casserole, ajoutez le beurre et le poivre. Portez à ébullition. Ajouter la farine d'un coup et mélangez : la pâte doit se détacher des bords de la casserole.

Hors du feu, incorporez les œufs un par un, puis le paprika. Râpez 100g de gouda et incorporez-le. Garnissez de papier sulfurisé une plaque de four et disposez-y 25 boules de ce mélange, de 4 à 5 cm de diamètre.

Détaillez en lamelle le reste de fromage et disposez-les sur les boules de pâte. Enfournez 20 à 22 min.

**Suggestion** : Utilisez deux cuillères pour former vos boules de pâte : pour les arrondir, lustrez-les simplement avec le dos d'une cuillère mouillée.