

# Gougères aux sardines



40 min  À partager

## Ingrédients

- 100 g de farine
- 60 g de beurre
- 125 ml d'eau
- 3 œufs
- 1 boîte de sardines piquantes à l'huile d'olive
- 50 g de fromage râpé
- Sel et poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffer votre four à 200°C.
- Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le beurre coupé en dés et une pincée de sel.
- Ajouter la farine et mélanger vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des parois de la casserole.
- Retirer la casserole du feu et incorporer les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- Ajouter les sardines égouttées et émiettées, le fromage râpé, saler et poivrer, puis mélanger le tout.
- À l'aide de deux cuillères à soupe, déposer des petites portions de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment pour qu'elles puissent gonfler à la cuisson.
- Faire cuire pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Laisser refroidir légèrement et déguster !