

Choux salés : lardons gruyère

Ingrédients

180 ml d'eau,
70g de beurre,
100g de lardons,
100 g de farine,
2 œufs,
2 pincées de gruyère râpé

Faire revenir les lardons dans une casserole, quand ils sont bien grillés les retirer du feu.
Dans cette même casserole, mettre l'eau avec le beurre, porter à ébullition
Sortir du feu et mettre d'un seul coup toute la farine, et mélanger hors du feu vigoureusement
Puis rajouter un œuf et une fois la pâte à choux bien faite, puis rajouter le 2^{ème} œuf
à la fin rajouter les lardons grillés et le gruyère râpé.
Faire de petits choux à l'aide de deux cuillers à café sur une feuille de papier sulfurisé
Enfourner four thermostat 180°-200°
Pendant environ 20 minutes (ne pas ouvrir le four pendant la cuisson)

ps : ce sont des pignatellis sans friture, et avec du gruyère, ou une gougère avec des lardons en fait