 **Gougères au Beaufort**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Goug%C3%A8res-au-Beaufort-DSCN8225.jpg) **pour 38 pièces**

**La pâte à choux :**  
**– 250 g d’eau (ou½ lait-½ eau)  
– 100 g de beurre  
– 1 pincée de sel  
– 150 g de farine  
– 5** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs) **- 1 jaune d'œuf pour dorer (facultatif)  
La garniture :**  
**- 115 g de** [**Beaufort**](http://recettes.de/beaufort)

**La plaque du four garnie de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 210°C** [Position four convection naturelle](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

Râper 65 g de fromage et couper les 50 g restants en petits dés.  
Préparer la pâte à choux suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-choux/) avec les ingrédients donnés.  
Lorsque la pâte est prête, ajouter le fromage râpé et le fromage en dés.  
Mélanger rapidement.  
Dresser aussitôt les choux sur la plaque.  
Tremper une fourchette dans le jaune d'œuf battu ou simplement comme moi dans de l'eau et quadriller le dessus des choux en les écrasant légèrement.  
Enfourner immédiatement pour 25 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu avant de déposer les choux sur le plat de service.  
J'ai disposé une pyramide de choux au milieu de la couronne.