 **Finger-gougères**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/07/finger-gougeres-p1020310-r-copy.jpg) **21 Finger-gougères**

**- 120 g d'eau**  
**- 30 g de beurre**  
**- ½ càc de sel**  
**- 80 g de farine T 55**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de comté râpé**  
**- mélange de graines  
  
La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)**

Porter l'eau, le sel et le beurre à ébullition.  
Dès que le beurre est fondu, ajouter toute la farine.  
Mélanger rapidement pour que la pâte se forme.  
Remettre la casserole sur feu moyen et faire dessécher la pâte en remuant sans arrêt pendant quelques secondes.  
Verser la pâte dans un saladier et laisser tiédir.  
Battre les œufs à la fourchette et les incorporer petit à petit en mélangeant rapidement pour obtenir une pâte homogène, souple mais qui ne coule pas.  
Ajouter les ¾ du fromage râpé et mélanger.  
Mettre la pâte dans une poche à douille et dresser des petits bâtonnets sur la plaque.  
Badigeonner d'un peu d'œuf s'il en reste ou bien avec un pinceau mouillé.  
Parsemer de graines et répartir le reste de fromage râpé.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail et laisser tiédir.   
Si la cuisson se fait à l'avance, il suffit de passer les Finger-gougères  
au four pendant quelques minutes avant de les servir.