



Crêpes, galettes et gaufres salées

Gaufres salées au basilic, au gruyère et aux tomates



1h50 **20 min** **1h** **30 min** **517**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Gaufres

250 g **Farine**
300 ml **Lait demi-écrémé**
250 ml **Eau**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Gruyère râpé**
50 ml **Huile d'olive**
2 pincée(s) **Levure chimique**
1 **Sel**
4 branche(s) **Basilic**

Garniture

4 **Tomate(s)**
2 branche(s) **Basilic**

Étape 1

Préparation de la pâte à gaufre

- 1 Laver et hacher le basilic.
- 2 Casser les oeufs et les fouetter dans un saladier.
- 3 Ajouter dans l'ordre, le lait, l'huile, la farine, la levure, l'eau, le basilic et le gruyère râpé.
- 4 Laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des gaufres et préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le gaufrier.
- 2 Verser une petite louche de pâte dans chaque empreinte du gaufrier et laisser cuire 10 minutes.
- 3 Attendre que le gaufrier soit bien chaud, c'est le secret des belles gaufres.
- 4 Laver les tomates et les couper en petits dés. Les disposer dans un bol.

Étape 3

Dressage

- 1 Décoller les gaufres et les présenter dans un plat de service avec les tomates et le reste de basilic.