

### 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** 

### Étape 1

Préparation de la pâte à gaufre

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

## 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 Sei

4 branche(s) **Basilic** 

#### Garniture

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

### Étape 3

Dressage

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