



Crêpes, galettes et gaufres salées

Gaufres aux légumes et fromage



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **433**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gaufres aux légumes

180 g **Farine**
50 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Lait demi-écrémé**
70 g **Comté**
1 tranche(s) **Jambon cru**
0.25 **Oignon(s)**
0.25 **Poivron(s)**
0.5 **Courgette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte à gaufres

- 1 Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Rincer le poivron et la courgette puis les couper en petits dés.
- 4 Couper le jambon en lamelles et le comté en dés.
- 5 Dans un saladier, mélanger la farine avec les œufs et le beurre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- 6 Incorporer progressivement le lait.
- 7 Incorporer les légumes, le jambon et le comté puis assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Laisser reposer la pâte 1 heure.
- 9 Faire chauffer le gaufrier.
- 10 Verser un peu de pâte dans le gaufrier et laisser cuire quelques minutes.
- 11 Sortir les gaufres du gaufrier et les disposer sur une grille à pâtisserie pour qu'elles restent croustillantes.
- 12 Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les gaufres chaudes ou froides.