

Gaufres salées jambon-fromage

Pour 8 gaufres

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 250g de farine
- 5 cl de crème liquide
- 20cl de lait
- 75g de comté
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 25g de beurre fondu
- Ciboulette
- 100g de jambon blanc



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une spatule et un gaufrier.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre le beurre.
- Dans un saladier, fouetter les œufs.
- Ajouter la crème, le lait, la farine et la levure. Bien mélanger.
- Ajouter ensuite le fromage râpé, le jambon coupé très finement et la ciboulette.
- Ajouter enfin le beurre.
- Bien mélanger l'ensemble. La pâte est épaisse et ne doit pas faire de grumeaux.
- Faire chauffer le gaufrier avec un peu de matière grasse et faire cuire les gaufres en déposant une bonne louche de pâte dans chaque empreinte.
- Déguster chaud.

Bon appétit!