

Gaufres paysanes à la courgette

Il vous faut :

1 courgette de taille moyenne

150 g de farine

½ sachet de levure chimique

2 œufs

25 cl de lait

50 g de beurre

Sel et poivre

1 petit oignon

200 g de lardons fumés en allumettes

75 g d'emmental râpé

Huile végétale (colza ou tournesol) pour graisser votre gaufrier

C'est parti

Dans un saladier versez la farine et la levure. Ajoutez les œufs légèrement battus en omelette. Versez petit à petit le lait en mélangeant bien pour éviter les grumeaux. Faites fondre le beurre au micro ondes et ajoutez-le à la préparation. Salez légèrement, poivrez et réservez cette pâte au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Laver et râpez la courgette. Emincez l'oignon. Dans un poêle légèrement huilée, faites revenir à feu vif les lardons avec l'oignon. Ajoutez ensuite la courgette râpée et laissez cuire 3 à 4 minutes.

Ajoutez cette préparation à votre pâte sortie du réfrigérateur puis le fromage râpé.

Huilez les plaques de votre gaufrier et faites comme pour des gaufres normales.

