

GAUFRES PAYSANES À LA COURGETTE

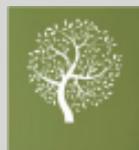
INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

