

GAUFRES AUX LÉGUMES ET BACON

 Nombre de personnes :

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- sel, poivre
- 300 g de légumes (courgette, carotte, potiron...)
- 100 g de gruyère
- 100 g de bacon

PRÉPARATION

1. Éplucher les légumes, les tailler en julienne ou les râper.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le beurre, le laisser tiédir.
3. Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, du sel et du poivre.
4. Incorporer les jaunes d'œufs, le lait et le beurre fondu en mélangeant bien à chaque fois.
5. Laisser reposer la pâte quelques minutes, le temps de monter les blancs en neige.
6. Les mélanger délicatement à la pâte à gaufre à l'aide d'une maryse.
7. Puis ajouter les légumes, le bacon et le gruyère râpé.
8. Faire chauffer l'appareil à gaufre avec un peu d'huile. Déposer une petite louche de préparation sur chaque empreinte.
9. Refermer le gaufrier et laisser cuire environ 8 mn jusqu'à obtenir de belles gaufres dorées et croustillantes.