

Gaufres gourmandes à la courgette





Ingrédients (10 à 12 gaufres)

- 400 g de farine
- 350 ml de lait
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 poignée de fromage râpe
- sel et poivre
- Moitié de courgette



Instructions

1. Dans un saladier, versez la farine, les œufs et la levure et versez petit à petit le lait en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

2. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation.

3. Salez et poivrez et réservez cette pâte au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

4. éplucher et râper la courgette.

5. Sortez votre pâte du réfrigérateur, ajoutez le fromage et la courgette râpée.

6. Huilez légèrement les plaques du gaufrier, versez un peu de la préparation et faites cuire vos gaufres.

7. Il ne vous reste plus qu'à ajouter la garniture de votre choix et de déguster