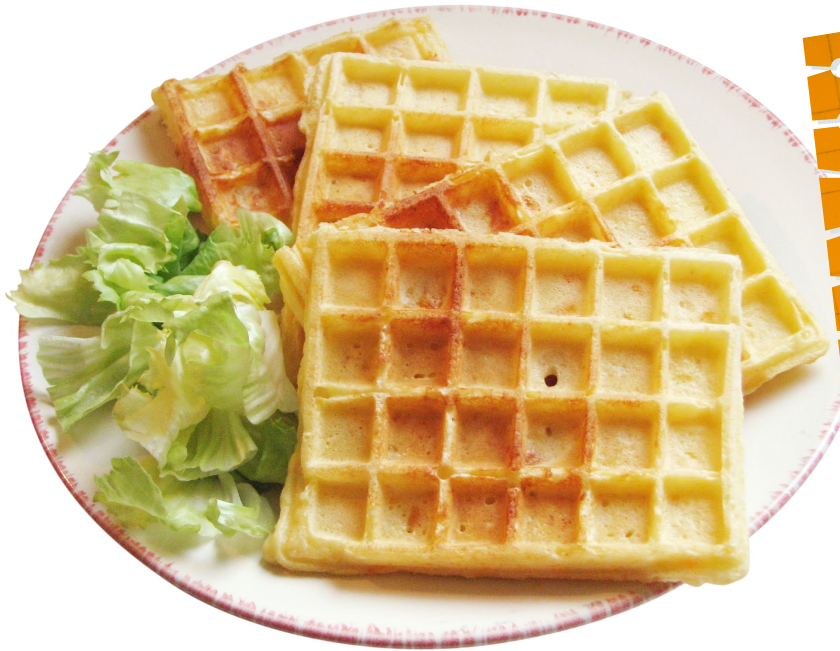


Gaufres à la mimolette



Tes ingrédients (pour 6 personnes)

- 4 œufs
- 125 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 250 grammes de farine
- 40 centilitres de lait de Normandie
- 1 grande cuillerée à soupe de crème d'Isigny AOP
- 1/2 sachet de levure chimique
- 300 grammes de mimolette normande râpée Label Rouge
- Du sel, du poivre

1 Fais fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Verse les œufs dans une terrine. Bats-les à la fourchette.

2 Dans la terrine, ajoute la farine, le beurre fondu, la levure et le lait pour obtenir une pâte lisse (attention aux grumeaux !). Ajoute du sel. Laisse reposer pendant 1 heure.

3 Ajoute la mimolette râpée et la crème fraîche à ta pâte. Mélange. Puis louchée par louchée, fais cuire tes gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

4 Dans des assiettes, dispose une feuille de salade. Dépose ta gaufre dessus. Découpe quelques tranches de tomate et de concombre ainsi que quelques cubes d'andouille de Vire ou de jambon. Répartis le tout autour de ta gaufre. C'est prêt à croquer !

Astuce

Tu peux varier les fromages pour des saveurs différentes. Et si tu veux faire un repas complet avec des gaufres, fais un peu plus de pâte. Avant d'ajouter la mimolette, mets-en une partie de côté que tu pourras sucrer et cuire pour le dessert !

