

Recette des gaufres salées

Les ingrédients



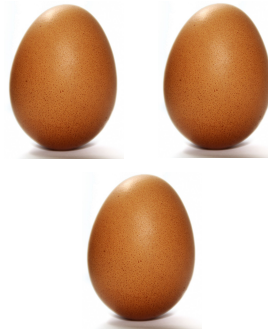
250g FARINE



125g de beurre



Crème fraîche
(1 pot 25 cl)



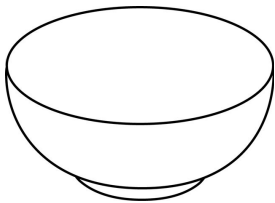
3 OEUFS



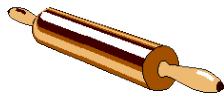
200g de
fromage

épices au choix, sel, poivre

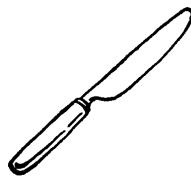
Les ustensiles



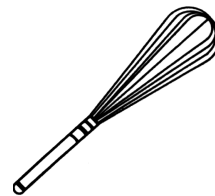
UN SALADIER



UN ROULEAU à
PÂTISSERIE



UN COUTEAU
UN FOUET



une râpe (pour
l'emmental)

1 - Peser la farine et le beurre. Ajouter un peu de sel à la farine.

2 - couper le beurre en petits morceaux. Écraser avec les doigts dans la farine. Ajouter un pot de yaourt d'eau (125 ml) et mélanger pour obtenir une pâte de la texture de la pâte à modeler. (faire reposer un peu au frais).

3 - Étaler la pâte sur la table. Garnir le moule.

4 - Pour la garniture : casser les œufs, les battre avec la crème fraîche.

5 - râper le fromage. L'ajouter aux œufs. Assaisonner et verser sur la pâte.

6 - faire cuire 35 minutes à 200°C.