

# GAUFRES FROMAGERES

Pour 8 gaufres

Temps de préparation : 10 mn pour la pâte

Cuisson : 4 mn par gaufre



## Ingrédients

250 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

80 g de beurre fondu

3 œufs

400 ml de lait entier

1/2 cuillère à café de sel

150 g d'Abondance

150 g de Morbier

10 à brins de persil plat

Râper finement les fromages, et écraser chacun avec du persil ciselé.

Mélanger la farine avec la levure.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sel pendant 2 mn, ajouter le beurre fondu et battre à nouveau. Incorporer la farine, bien mélanger, puis ajouter le lait en plusieurs fois pour ne pas faire de grumeaux.

Laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur.

Graisser le gaufrier, déposer une louche de pâte et refermer. Cuire 3 à 4 mn environ.

Sortir la gaufre, et aussitôt, à l'aide d'un couteau, l'ouvrir en deux, en laissant un des grands côtés attachés.

Réaliser toutes les gaufres de cette manière, jusqu'à épuisement de la pâte.

Prendre chaque gaufre et étaler sur une des faces intérieures, le fromage persillé. Refermer la gaufre et la remettre environ 30 secondes au gaufrier.

Servir bien chaud avec une petite salade.

**Astuce :** les gaufres fourrées se déclinent avec tous les fromages que l'on peut râper. Vous pouvez remplacer le persil par de la ciboulette pour un goût plus prononcé.