**gaufreTTEs APERITIVES AU fromage**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 10 gaufrettes (par préparation)**

Temps de préparation : 10 mn pour la pâte

Cuisson : 4 mn par gaufre

**Ingrédients**

**Gaufrettes au comté**

60 g comté râpé

1 petite betterave cuite râpée

1 pincée de piment d’Espelette

30 g de beurre

100 g de farine tamisée

1/2 de verre d'eau

1 grosse pincée de sel

**Gaufrettes à la fourme d’Ambert**

60 g de fourme d’Ambert râpée

1 poignée d’épinards hachés

30 g de beurre

100 g de farine tamisée

1/2 de verre d'eau

1 grosse pincée de sel

Poivre du moulin

**Gaufrettes au munster**

60 g de munster râpé

1 cuillère à soupe de graines de cumin

1 carotte râpée très fin

30 g de beurre

100 g de farine tamisée

1/2 de verre d'eau

1 grosse pincée de sel

Poivre du moulin

Pour chaque pâte, dans trois récipients séparés, travailler le beurre en pommade, ajouter le fromage râpé, le légume râpé, le sel, le poivre, le piment ou le cumin, puis la farine tamisée, bien malaxer. Ajouter l’eau pour détendre les pâtes et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Graisser le gaufrier, déposer l‘équivalent d’une petite cuillère de pâte au centre des plaques, refermer le gaufrier et cuire 3 à 4 mn environ. Les gaufrettes doivent être croustillantes.

**Astuce** : les gaufrettes se gardent plusieurs jours au frigo. Passez-les au four pour qu’elles retrouvent leur croustillant, avant de les déguster.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**