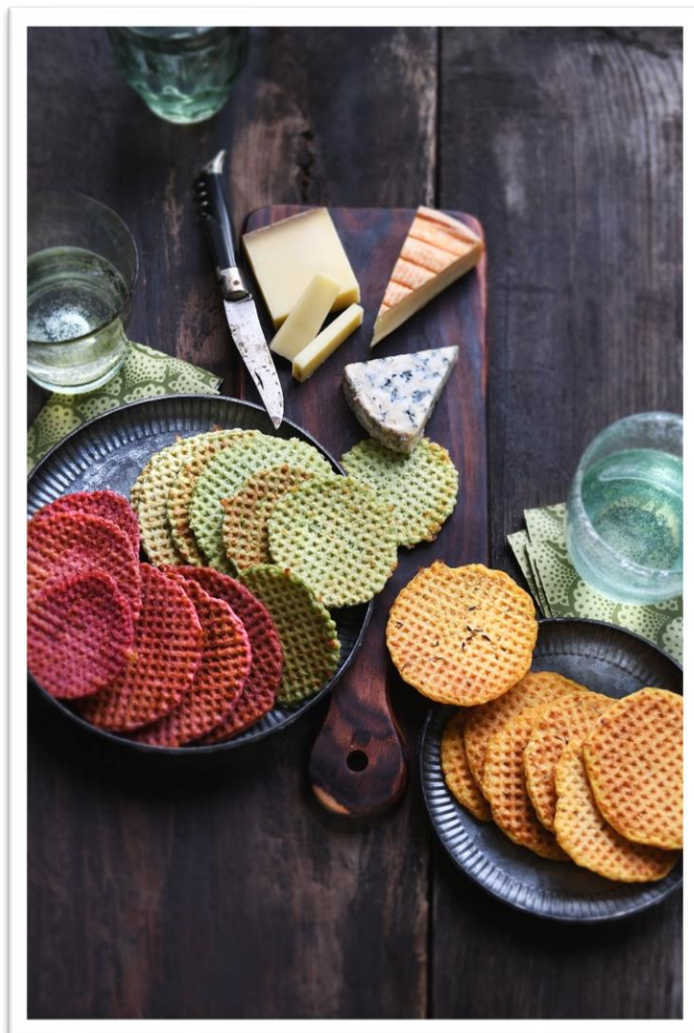


GAUFRETTES APERITIVES AU FROMAGE

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