

Gaufres salées au fromage avec yaourt Greek style, jambon cuit et tomates cerises



Ingrédients

Pour 16-20 petites gaufres
30 minutes

Petites gaufres :

- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 80 g de beurre non salé Pur Natur, fondu
- 150 g de fromage râpé, Passendaele classique
- 2 œufs
- 50 g de jeunes épinards
- 250 g de yaourt Pur Natur Greek style
- poivre et sel

Garniture :

- 150 g de jambon breydel, coupé en fines tranches
- 150 ml de crème fraîche
- 100 g de roquette
- quelques tomates cerises

Préparation

1. Préchauffe le gaufrier. Mélange la farine, la levure et le sel. Verse les œufs dans un autre bol. Ajoute le yaourt en battant. Incorpore le mélange de farine au mélange d'œufs. Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.



2. Blanchis brièvement les épinards et égoutte-les convenablement. Ajoute-les à la pâte avec le beurre fondu. Incorpore le fromage râpé en mélangeant.
3. Graisse le gaufrier avec un peu de beurre ou de spray de cuisson. Verse un peu de préparation dans le gaufrier. Cuis les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répète l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
4. Garnis les gaufres avec le jambon transformé en fleurons, la crème fraîche, les tomates cerises et un peu de roquette. Sers chaud. Délicieux à l'apéritif ou en collation.

Conseil : il te reste des gaufres ? Gardes-les au frais et réchauffe-les dans un grille-pain juste avant de les servir.