

LA RECETTE *du* LUNDI



gaufres salées aux herbes & tartinade d'olive noire à l'orange

arômes



INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre fondu
- 1 c. à soupe d'huile ail et thym (Comptoir des Arômes)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence (Comptoir des Arômes)
- 1 pincée de sel aux épices grillées (Comptoir des Arômes)
- 50 g de fromage râpé (comté ou emmental)
- 1 pot de tartinaide d'olive noire à l'orange Rue Traversette (Comptoir des Arômes)

✿ Conseil gourmand

Ajoute une touche de miel de thym pour un contraste sucré-salé irrésistible, ou remplace le fromage par du chèvre frais émietté juste avant de servir.

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélange la farine, la levure, le sel aux épices grillées et les herbes de Provence.
2. Ajoute les œufs, le lait, le beurre fondu et l'huile d'olive citron & gingembre. Fouette jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Incorpore le fromage râpé et laisse reposer la pâte 15 minutes.
4. Fais chauffer ton gaufrier et verse une louche de pâte. Laisse cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées et croustillantes.
5. Coupe-les en rectangles ou en triangles, et sers-les tièdes avec la tartinaide d'olive noire à l'orange dans un petit bol pour tremper.



Pour 4/6 personnes

