

Gaufres salées, courgette, ail, persil et mozzarella

Recette pour 4 pers

Description

Une gaufre salée que vous allez pouvoir adapter à pleins d'idées de recettes.

L'astuce du chef

Vous pouvez maintenir les premières gaufres dans un four à 302°F (150°C) chaleur statique ou 248°F (120°C) chaleur tournante pour les garder chaudes, le temps de toutes les faire.

Ingrédients

Gaufre salée

- 100 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Ml Eau
- 75 Ml Lait
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Levure chimique
- 200 Gr Courgette
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 5 Tige Persil
- 1 Boule(s) Boule de Mozzarella

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Lavez bien les courgettes, les râper, épluchez l'ail et les hacher.

Coupez la Mozzarella en petits morceaux, Effeuillez le persil et le hacher.

Tamisez la farine avec la levure chimique.

Gaufre salée

Dans un saladier (cul de poule), Mélangez au fouet la farine et la levure, l'œuf, le lait, l'eau, l'huile d'olive, salez et poivrez.

Ajoutez la courgette, la mozzarelle, ainsi que l'ail et le persil, mélangez en pliant.

Cuisson

Chauffez bien votre gaufrier sur 3 (suivant les modèles), Lorsque l'appareil vous signale qu'il est

chaud, graissez les plaques, pinceau ou bombe à graisse.

Versez la préparation sur les empreintes, fermez le gaufrier. Suivant la puissance, comptez environ 2 minutes 30 secondes par surface si votre appareil se retourne.

Bon appétit!