

Gaufres au bourrichon et lardons

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Repos : 30 min
● Cuisson : 4 à 6 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 40 cl de lait
- 2 gros oeufs
- 50 g de beurre
- 1 cuil à café rase de sel
- 1 fromage » Le Bourrichon «
- 200 g de lardons fumés
- 2 cuil à café d'huile d'olive

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel fin.

Ajouter ensuite les oeufs, puis le beurre fondu et le lait, bien mélanger.

Ajouter le fromage coupé en petits morceaux ainsi que les lardons revenu dans une poêle sans matière grasse

Bien mélanger et laisser reposer 30 min.

Chauffer le gaufrier, le badigeonner d'huile d'olive et verser une louche de pâte dans les alvéoles (**ATTENTION**, ne pas mettre trop de pâte sinon ça risque de se sauver de tout les côtés).

Refermer le gaufrier et laisser cuire 4 à 6 min, selon l'épaisseur des gaufres.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline