

Burger gaufre

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 10 à 12 min

Ingrédients pour pâte à gaufres :

- ✓ 110 g de lait
- ✓ 80 g de fécule de pomme de terre
- ✓ 60 g d'emmental râpé
- ✓ 30 g de beurre fondu
- ✓ 3 g de levure chimique
- ✓ 4 g de sucre glace
- ✓ 2 g de sel
- ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs)
- ✓ 2 jaunes d'oeufs
- ✓ 80 g de farine

Ingrédients pour la garniture :

- ✓ Feuilles de salade (facultatif)
- ✓ 8 tranches de Cheddar
- ✓ 1 tomate
- ✓ 1 oignon rouge (facultatif)
- ✓ 4 steaks hachés
- ✓ Ketchup

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule de pommes de terre, la levure.

Incorporez le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre et le sel.

Incorporez-les dans l'appareil.

Ajoutez l'emmental râpé.

Préchauffez votre gaufrier

Une fois bien chaud, faites vos gaufres comme à votre habitude.

Faites cuire les steaks dans une poêle, salez et poivrez.

Détaillez l'oignon et la tomate en rondelles.

Sur une gaufre, placez de la salade, un peu de ketchup, une tranche de cheddar, un steak haché, les rondelles de tomates, d'oignons et un peu de ketchup, mettre une seconde gaufre.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!