

Gaufres salées au poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 à 12 min

Ingrédients pour 6 à 8 gaufres environ :

- | | |
|---------------------------|--|
| ✓ 110 g de lait | ✓ 2 g de sel |
| ✓ 80 g de féculle de maïs | ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) |
| ✓ 30 g de beurre fondu | ✓ 2 jaunes d'oeufs |
| ✓ 3 g de levure chimique | ✓ 80 g de farine |
| ✓ 4 g de sucre glace | ✓ 200 g d'aiguillettes de poulet |
| | ✓ 120 g d'emmental râpé |

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire les aiguillettes de poulet, coupez-les en tout petits morceaux.
Réservez.

Dans un récipient, mélangez la farine, la maïzena, 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 et le blanc de poulet.

Préchauffez votre gaufrier.

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

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!