

Gaufre au jambon et oeuf au plat

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 10 min env.

Ingrédients pour 6 à 8 gaufres environ :

| | |
|--------------------------------------|--|
| 110 g de lait | |
| 80 g de fécule de maïs | Garniture : |
| 30 g de beurre fondu | 1 oeuf par personne |
| 3 g de levure chimique | Dés de jambon |
| 4 g de sucre glace | Emmental râpé |
| 2 g de sel | Sauce de votre choix, (ketchup, etc....) |
| 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) | |
| 2 jaunes d'oeufs | |
| 80 g de farine | |

Préparation :

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'œufs en neige avec le sucre et le sel.
Incorporez les dans l'appareil.

Faites cuire les gaufres comme à votre habitude

Déposez un peu de sauce, des dés de jambon
et de l'emmental râpé sur chaque gaufre

Faites cuire les oeufs au plat.

Placez chaque oeuf sur chaque gaufre.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!