

# GAUFRES SAUMON COURGETTES



**Pour 8 gaufres :**

**Ingrédients :**

**160 g de farine**

**2 œufs**

**1 sachet de levure chimique**

**1 courgette**

**2 belles tranches de saumon fumé**

**50g de beurre**

**2 poignées de gruyère râpé**

**300 ml de lait**

**sel et poivre**

**Mixer rapidement la courgette (ou la râper) et le saumon.**

**Faire fondre le beurre. Ajouter les œufs et mélanger. Puis ajouter le mélange farine et la levure. Mélanger.**

**Ajouter le lait petit à petit pour éviter les grumeaux. Terminer par le gruyère râpé et le mélange saumon-courgette. Assaisonner avec sel et poivre.**

**Placer au frais 30 minutes ou 1 heure à température ambiante.**

**Huiler légèrement les plaques du gaufrier, verser la pâte et laisser cuire. Servir tiède.**

***Servir en entrée avec un peu de salade ou en apéritif, coupées en carrés***

*Séverine Féron /19 octobre 2023*