

Gaufres au chorizo et au chèvre



Les ingrédients:

- 180 g de farine
- 1 cc de levure
- 4 œufs
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 15 cl de lait
- 1 cc d'origan séché

Mettre tous ces ingrédients dans le blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (vous pouvez bien sûr mélanger le tout à la main).

Ajouter ensuite:

- 8 tranches fines de chorizo fort en petits morceaux
- 3 petits chèvres frais émiettés (perso j'ai mis de la bûche)
- 40 g de parmesan finement râpé

Bien mélanger le tout et laisser reposer une heure au frais.

Vous pouvez ensuite cuire les gaufres: prélever une petite louche de pâte (en veillant à prendre un peu mais pas tous les morceaux de chorizo et de chèvre) puis l'étaler sur les plaques du gaufrier bien chaud. Laisser cuire environ 3 min et servir chaud, c'est encore meilleur car bien croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Vous pouvez aussi les préparer à l'avance et les repasser au four au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>