

# Gaufres au thon et aux fines herbes



Pour une douzaine de gaufres:

- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 1 cs de moutarde forte
- 60 g de beurre fondu
- 500 ml de lait

pour la garniture:

- environ 300-350 g de thon au naturel égoutté
- 150 g de gruyère râpé
- 4 cs de ciboulette ciselée
- 4 cs de persil haché

Placer tous les ingrédients de la pâte dans le bol du robot et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (vous pouvez également délayer la pâte à la main).

Ajouter le thon émietté, le fromage râpé et les herbes.

Cuire dans un gaufrier bien chaud jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Servir chaud avec une salade ou froid avec un petite sauce tartare (conseil d'Isa).



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