

## *Gaufres aux carottes & cumin*

### Ingrédients pour un dizaine de gaufres:

250 gr de farine

1 pincée de sel

3 oeufs

140gr de beurre

20cl de lait

20cl d'eau tiède

1 sachet de levure boulanger

### Pour la garniture

huile d'olives

4 carottes

2 petits oignons

2 CS de cumin en poudre

sel- poivre

Mélangez la farine, le sel et les œufs et ajoutez-y le lait et l'eau tiède. Aidez-vous du fouet pour bien tout mélanger. Ajoutez ensuite le beurre fondu 30sec au micro-ondes et terminez par le sachet de levure. Laissez reposer au moins 1h.



Eplucher vos carottes et oignons, hacher les grossièrement. Dans une sauteuse huilée , faites cuire le mélange carottes/oignons en remuant de temps en temps(15 mn sur feu doux). Ajouter ensuite le cumin. Laisser refroidir la préparation. Reprendre la pâte à gaufres et mélanger la préparation précédente. Procéder alors à la fabrication des gaufres.