

Gaufres à la bière

et aux tomates séchées, chantilly au parmesan



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

6 minutes par gaufre

Portions :

12 gaufres

Ingédients :

- 300 g de farine de blé*
- 1 pincée de sel aux herbes
- 1 c à c de mélange d'épices pour barbecue
- 25 cl de lait végétal (avoine*, épeautre*, millet*, sorgho...)
- 25 cl de bière blonde
- 2 œufs*
- 60 g de beurre clarifié* ou huile d'olive
- 30 g de tomates séchées
- 25 cl de crème* fraîche liquide
- 45 g de parmesan* râpé
- du sel et du poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sel aux herbes et le mélange d'épices.
2. Délayer avec le lait végétal, la bière, les œufs et le beurre clarifié préalablement fondu (ou l'huile d'olive).
3. Ajouter les tomates séchées hachées et laisser reposer la pâte 30 minutes au frais.
4. Préparer la garniture pendant ce temps de repos : monter la chantilly au batteur, ajouter le parmesan, saler et poivrer.
5. Placer la chantilly dans une poche à douille cannelée et réserver.
6. Cuire les gaufres dans un gaufrier selon les instructions propres à l'appareil.
7. Garnir les gaufres de chantilly et déguster.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozua, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr