

GAUFRES APÉRO AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI, CONFIT DE FIGUE, NOIX

Ingrédients

- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 2 branches de thym
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de Saint-Nectaire AOP Wälchli
- 50 g de noix concassées
- 4 cuillères à soupe de confit de figue
- Sel et poivre



Temps de préparation : 15 minutes



Cuisson : 20 minutes



Nombre : 4 personnes

Préparation

- Couper le Saint-Nectaire AOP Wälchli en tout petit dès.
- Concasser les noix.

Pâte à gaufre :

- Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter les œufs et le lait, puis fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Incorporer le beurre fondu puis ajouter les dès de Saint-Nectaire AOP Wälchli et les noix concassées. Poivrer, saler généreusement et ajouter le thym.
- Préchauffer le gaufrier. Verser une cuillère de pâte et cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

GAUFRES APÉRO AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI, CONFIT DE FIGUE, NOIX

Préparation suite

Décoration :

- Une fois les gaufres cuites, déposer du confit de figue et une lamelle de Saint-Nectaire AOP Wälchli.

