

# Gaufres aux Fromages



Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 3 min

## Ingrédients :

- 100g de fromage de votre choix à rapper
- 50g de beurre de la ferme
- 300g de farine
- 40 cl de lait de la ferme
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel et de poivre

1- Verser la farine et la levure dans un saladier, puis mélanger avec le beurre fondu.

2- Incorporer les œufs un à un et bien mélanger. Verser le lait tout en remuant, saler et poivrer.

3- Séparer les blancs et les battre fermement.

4- Ajouter les fromages en mélangeant puis verser dans le gaufrier environ 3 min.

5- Servir bien chaud avec une salade frisée et un peu de roquette !

## Bon appétit !

Conseil : vous pouvez utiliser un crottin de chèvre, du comté et de l'An Arlé.

