

# Gaufres aux courgette



4PERS. (8 GAUFRES)



10 MIN.



20 - 25 MIN.



3 courgettes  
 120g de farine (*ici épeautre*)  
 4 œufs  
 100g de fromage râpé  
 100g d'allumettes de jambon ou de bacon  
 sel, poivre,  
 épices et herbes aromatiques aux choix  
 (*ici curcuma, paprika fumé et sauge*)

*Ces gaufres peuvent être servies en apéritif, en entrée ou plat.  
 N'hésitez pas à varier les légumes.*

- Épluchez les courgettes. râpez-les grossièrement. Faites-les égoutter dans une passoire.
- Mélangez tous les ingrédients. Si le mélange est trop liquide ajoutez de la farine.
- Faites chauffer le gaufrier et huilez les plaques avec un filet d'huile d'olive.
- Versez une quantité de pâte et laissez cuire 6-8 minutes.
- Servez accompagné de crudités.

