

Gaufres salées à la courgette et au curcuma





Les ingrédients

- 4 courgettes
- 5 tomates
- Salade
- 1/2 bloc de feta
- 2 oeufs
- 2 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de bouillon de légumes
- 1 c. à c. de curcuma
- Vinaigrette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Laver et râper les courgettes sans les peler. Hacher les tomates et couper la feta en petits dés.

Etape 2

Dans un saladier, battre les oeufs et le bouillon puis ajouter la farine et le curcuma. Saler, poivrer et bien mélanger.

Ajouter les courgettes, la feta et les tomates. Mélanger délicatement.

Faire chauffer le gaufrier, huiler les plaques puis déposer une louche de pâte. Refermer et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Etape 5

Dans une assiette, déposer de la salade agrémentée de tomates. Arroser d'un filet de vinaigrette, ajouter les gaufres et déguster.



