

Gaufres salées à la courgette et au curcuma

4 pers 15 mn

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.

Etape 3

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

Etape 4

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.