Gaufres salées au comté et leurs sauces

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- Pour 10 gaufres :
- Quelques brins de cerfeuil
- 2 œufs
- 35 cl de lait
- 40 g de comté râpé
- 40 g de beurre fondu (+ pour le gaufrier)
- 250 g de farine
- 5 g de levure chimique
- Sel
- Poivre
- Pour la sauce piquante à la crème fraîche et au sésame :
- 100 g de crème fraîche
- 1 c. à soupe de sésame noir torréfié
- 1 c. à soupe d'huile de noisette
- 1 c. à café de sauce piquante
- Pour la sauce au yaourt, au piment d'Espelette et à la sauge :
- Quelques feuilles de sauge finement ciselées
- 100 g de yaourt nature
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Pour la sauce au fromage blanc :
- 1/2 citron jaune (jus)
- 1 gousse d'ail
- 100 g de fromage blanc

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger farine et levure. Dans un autre récipient, battre les œufs avec le lait, puis ajouter aux ingrédients secs. Mélanger énergiquement.

Etape 2

Incorporer le beurre fondu, le comté râpé et le cerfeuil ciselé. Saler, poivrer, couvrir de film alimentaire et laisser reposer 2 heures au frais.

Etape 3

Préparer les sauces froides en mélangeant les ingrédients de chaque sauce. Ajuster l'assaisonnement selon les goûts.

Etape 4

Chauffer et graisser le gaufrier. Verser une louche de pâte dans chaque empreinte et faire cuire jusqu'à obtenir des gaufres dorées.

Etape 5

Tartiner les gaufres encore tièdes de sauce froide. Déguster aussitôt, accompagnées de saumon fumé ou d'œufs au plat pour un brunch.