



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.