



Gaufres à la mousse d'épinards et au Jambon de Parme

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les gaufres

- 1 œuf
- 100 g de farine
- 180 g de lait
- 40 g de fromage râpé
- 6 g de levure
- 3 pincées de sel
- 20 g d'huile d'olive extra vierge
- Beurre

Pour la mousse d'épinards

- 200 g de cream cheese
- 70 g d'épinards bouillis puis pressés à sec et en purée
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 100 g de jambon de Parme

Pour les gaufres

1. Mixer le lait, l'huile d'olive et le jaune d'oeuf ensemble. Ajouter le fromage râpé et le sel.
2. Incorporer le blanc d'oeuf monté en neige, puis la farine tamisée et la levure.
3. Cuire le tout dans un gaufrier préalablement beurré.

Pour la mousse

1. Mélanger les épinards et le cream cheese. saler et poivrer.
2. Servir les gaufres avec la mousse d'épinards et le Jambon de Parme.

© [Consortium du jambon de Parme](#)

Encore plus de gaufres salées ? Découvrez la recette des [gaufres au comté](#), des [gaufres aux courgettes](#) et de celles aux [pommes de terre avec de la raclette de Savoie](#).