



## Gaufres fromage-tomates confites

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes par gaufre

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl d'eau
- 25 cl de bière
- 25 cl de lait
- Sel (selon goût)
- 125 g de beurre
- 200 g de comté râpé
- 150 g de tomates séchées 4 œufs

1. Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
2. Versez la farine dans un saladier puis ajoutez-y le sel et les œufs.
3. Battez à l'aide d'un fouet.
4. Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide.
5. Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu.

6. Ajoutez le gruyère râpé et les tomates séchées, préalablement coupées en petits morceaux.
7. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
8. Laissez reposer 30 minutes puis versez la quantité de pâte nécessaire dans votre gaufrier.
9. Pensez à retourner rapidement le gaufrier sur son axe, pour des gaufres bien formées.

Dégustez les gaufres encore chaudes en entrée, accompagnées d'une salade de roquette.