

GAUFRES SALÉES à LA COURGETTE, CITRON ET HERBES FRAÎCHES

*Parfaites pour un brunch d'été, un apéritif ou un pique-nique.
Moelleuses, parfumées, et délicieuses avec une sauce yaourt
citronnée ou un tzatziki.*

- 2 courgettes moyennes râpées
- 2 œufs
- 100 g de farine (blé ou sarrasin)
- 50 g de parmesan râpé (ou feta émietlée)
- 1/2 sachet de levure chimique
- Le zeste d'un citron
- 2 c. à soupe d'herbes ciselées (menthe, ciboulette, basilic...)
- Sel, poivre
- Huile d'olive pour le gaufrier



Râpez les courgettes finement et pressez-les dans un torchon propre pour enlever un maximum d'eau. Dans un saladier, battez les œufs avec la farine, la levure, du sel et du poivre. Ajoutez les courgettes râpées, le fromage, le zeste de citron et les herbes. Mélangez bien. Faites chauffer votre gaufrier légèrement huilé. Versez une louche de pâte dans chaque empreinte et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur (environ 5-6 min selon le gaufrier). Dégustez chaud, tiède ou froid, avec une sauce yaourt-citron, une crème de feta ou une compotée de tomates cerises.