

Gaufres salées aux herbes de Provence

Pour 8 gaufres (au four)

3 œufs

405g de lait de noisette

230g de farine

1 sachet de levure chimique

1/2 cuil à café de sel

70g d'huile d'olive

2 cuil à café de molokeya en poudre (facultatif)

2 cuil à soupe de mélange d'herbe de Provence

2 gousse d'ail écrasée

Préchauffez le four à 220°C.

Mélangez le lait de noisette, l'huile et les œufs. Ajoutez la farine, le sel, la levure, les gousses d'ail écrasées, la molokeya en poudre et les herbes de Provence. Mélangez bien au fouet (ou au mixer plongeant) pour obtenir une pâte homogène.

Posez les moules sur une plaque de four et versez votre pâte dans les empreintes, enfournez à 220°C en plaçant la plaque à mi-hauteur et laissez cuire pendant 12 minutes.

Sortez la plaque du four et retournez-la sur une autre plaque. Démoulez les gaufres puis remettez-les au four pendant 5 minutes pour qu'elles soient bien dorées.

Et pour parfaire le tout, un peu de ricotta ou de fromage de chèvre frais, une pincée de fleur de sel aromatisée ou non et un peu de viande des grisons effilochée par dessus. Voilà de quoi accompagner une petite salade ou une soupe de légumes.