***Gaufres salées au curry et à la farine de maïs***

***Pour 8 gaufres***

*100g de farine de blé*

*100g de farine de maïs*

*3 œufs*

*20g de beurre mou*

*250ml de lait*

*1cuil à café de bicarbonate*

*1cuil à café de curry*

*2 cuil à café de graines de cumin*

Préchauffez le four à 210°C.

Séparez les blancs d’œufs des jaunes et montez les blancs en neige.

Dans un saladier fouettez les jaunes d’œufs, incorporez les farines, le curry en poudre, les graines de cumin, le bicarbonate et le beurre, mélangez et ajoutez le lait. Quand la pâte est homogène et sans grumeaux incorporez délicatement les blancs en neiges à l’aide d’une spatule.

Versez la pâte dans les moules à gaufres posés sur une plaque de four et enfournez à 210°C pendant 12 minutes.

Sortez les gaufres du four et laissez-les refroidir avant de les démouler. En attendant laissez chauffer le four avec une plaque à l’intérieur.

Démoulez les gaufres et retournez-les sur la plaque chaude (Alvéoles vers le haut) et remettez-les au four pour 3 à 4 minutes. Laissez refroidir et dégustez !!