



GAUFRES À LA COURGETTE

Ingrédients

Pour 2 personnes

1 courgette

60g de farine

50g de fromage frais
aux herbes

10cl de lait entier

1 oeuf

1 càs d'huile

1/2 càc de levure
chimique

Étapes

- 1.** Commencez par rincer et râper finement la courgette.
- 2.** Dans un bol, mélangez la courgette râpée avec l'œuf, le fromage frais, la farine, la levure et assaisonnez. Une fois que vous avez bien mélangé, ajoutez le lait.
- 3.** Laissez reposer le mélange 30 minutes au frigo.
- 4.** Dans votre gaufrier huilé, faites cuire les gaufres par deux en surveillant la cuisson.