

Gaufres aux herbes et au Val-Dieu Délice des Moines

 15 min

 10 min

 6 pièces

Ingédients

- 2 Val-Dieu Délice des Moines
- 1 œuf
- 25 g d'herbes fraîches au choix : persil, ciboulette, estragon, ...
- 1 ravier de cressonnette
- 2 c. à soupe d'amandes brunes
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 150 g de farine fermentante
- 1 c. à café de sucre fin
- 1 c. à café de baking powder ou de bicarbonate de soude
- 20 g de beurre
- Poivre et sel

Préparation

- > Délayez la farine et le baking powder avec $\frac{2}{3}$ du lait, au fouet. Ajoutez le reste du lait, l'œuf, le sucre, du poivre et une pincée de sel. Mélangez, puis ajoutez les herbes finement hachées. Mélangez bien.
- > Faites chauffer votre gaufrier à température élevée. Faites fondre le beurre et badigeonnez-en le gaufrier avec un pinceau en silicone. Faites cuire vos gaufres. Attendez que le gaufrier soit à nouveau bien chaud avant de cuire la fournée suivante.
- > Taillez le Val-Dieu Délice des Moines en lamelles et déposez-les sur les gaufres bien chaudes pour qu'il fonde un peu. Parsemez d'amandes grossièrement hachées, décorez de cressonnette et servez. Brunch, entrée ou petit repas ? À vous de choisir.

Astuce

Si vous servez les gaufres dès qu'elles sont cuites, elles seront moelleuses. Si vous les préparez à l'avance et que vous les réchauffez dans un grille-pain ou dans une poêle, elles seront croustillantes.


Découvrir
d'autres
recettes

