



# GAUFFRE AU JAMBON

TEMPS DE PREPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGREDIENTS

300 g de farine  
1/2 sachet de levure  
chimique  
75 g de beurre végétal  
2 oeufs  
250 g de lait de chèvre  
ou végétal  
60 g de jalbon  
50 g de râpé de chèvre  
1 càc de couli de tomate

## PREPARATION

1. Dans un saladier.
2. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, les oeufs et le lait puis mélanger harmonieusement pour éviter les grumeaux.
3. (au robot 30sec, 0°, vitesse 2 )
4. Ajouter le jambon, le fromage et la tomate et mélanger.
5. (au robot 15 sec, 0°, vitesse 4 )
6. Réserver au frais pendant 30 min.
7. Faire chauffer le gaufrier avant de mettre la pâte pour ne pas que ça colle.

## NOTES

Vous pouvez utiliser tous les fromage de chèvre ou végétal et remplacer le jambon par du chorizo.