

## Gaufres salées au pousses d'épinards

Une recette tout en fraîcheur et légèreté, parfaite pour un soir d'été.

A vous d'agrémenter vos gaufres salées selon vos envies et le contenu de votre potager ou de votre réfrigérateur !

### Ingrédients pour 8 gaufres

(4 ou 8 personnes selon leur appétit 😊) :

- 100g de pousses d'épinard lavées et émincées grossièrement.
- 30g de beurre fondu
- 25 cl (250 g) de lait
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- Sel, poivre
- Huile d'olive (un peu pour la cuisson)

### Garniture pour 4 personnes :

- Fromage de chèvre frais 200 g
- Salade
- Graines germées
- Sel, poivre
- Huile de colza, vinaigre Balsamique



1. Verser dans un saladier le beurre fondu, le lait, la farine, la levure. Ajouter les oeufs, et mixer.
2. Ajouter peu à peu les épinards, et mixer. Assaisonner.
3. Graisser le gaufrier et faire cuire les gaufres sans ouvrir le gaufrier, jusqu'à ce que la vapeur qui s'échappe commence à bien réduire.
4. Laver et assaisonner la salade.
5. Dressage : répartir la salade dans les assiettes, déposer une gaufre. Ajouter une grosse quenelle de fromage de chèvre frais assaisonné, et les graines germées.
6. Servir aussitôt. Bonne dégustation !

Remarque : la cuisson des gaufres peut être réalisée à l'avance, et les gaufres réchauffées au four à micro-ondes au moment du service.