

Gaufres au poivron jaune

Ingrédients pour 8 gaufres :

- 2 poivrons jaunes
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de gruyère râpé
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 oeufs battus
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre fondu

Préparation :

Enlevez les parties blanches et les graines des poivrons.

Mixez la chair.

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Versez une louche de pâte dans le gaufrier et laissez cuire 3 minutes.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez avec une salade de votre choix.

<http://philomavie.blogspot.com>