



Gaufres salées comtoises

Célia Cattenoz | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

(14/16 gaufres)

- 4 OEUFS
- 400G DE FARINE
- 125G DE BEURRE FONDU
- 1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- 20CL DE LAIT
- 10 CL DE VIN BLANC DU JURA
- SEL, POIVRE
- 200G DE SAUCISSE DE MORTEAU COUPÉ EN PETITS MORCEAUX
- 2 OIGNONS
- 150G DE COMTÉ RÂPÉ

Étape 1

Mélangez la farine et la levure chimique.

Étape 2

Dans un second saladier, mélangez le lait, le beurre fondu refroidi, le vin blanc et les jaunes d'oeufs.

Étape 3

Ajoutez le mélange de farine/levure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux. Assaisonnez la pâte.

Étape 4

Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation, puis laissez reposer le tout 2 heures.

Étape 5

2h plus tard, épluchez et émincez les oignons, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Étape 6

Ajoutez ensuite dans la pâte, avec la saucisse de Morteau préalablement cuite à part (40 minutes à feu frémissant), et le comté râpé.
Faire cuire les gaufres.

