



Croque-gaufre au jambon



 4 PERS.  45 MIN



Ingrédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 2 oeufs
- 50 g de beurre salé
- 400 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique

Garniture :

- 4 tranches de jambon Madrange
- 4 oeufs
- 8 tranches de cheddar



Préparation

• Préparation gaufres

Dans un saladier, verser la farine, la levure puis mélanger. Ajouter le beurre fondu, mélanger à nouveau. Incorporer les oeufs et fouetter à nouveau. Petit à petit, verser le lait dans le saladier. Mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Placer au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Faire chauffer le gaufrier, verser la pâte à l'aide d'une louche. Faire cuire les gaufres environ 3 minutes.

• Préparation Croque - Gaufre

Faire cuire un oeuf au plat. Placer une tranche de cheddar sur une gaufre, ajouter une tranche de jambon Madrange, l'oeuf au plat et une autre tranche de cheddar. Fermer avec une autre gaufre. Réchauffer au four 10 minutes à 100°C.



Conseils du Chef

Pour plus de croustillant : Ajoutez une noisette de beurre fondu dans votre gaufrier avant chaque cuisson : vos croque-gaufres seront encore plus dorés et croustillants !

Pour une touche gourmande : Glissez quelques feuilles d'épinards ou une cuillère de béchamel entre le jambon Madrange et le cheddar avant de refermer : effet fondant garanti !

Pour un brunch réussi : Servez vos croque-gaufres avec une salade croquante et un peu de moutarde au miel pour une assiette complète et équilibrée !