



Venez nous retrouver sur notre site

* lesjardiniersduvaldauthion.fr *

Gaufres aux feuilles et fleurs de pâquerette

(recette de Nathalie Deshayes)

Ingrédients

200 ml de lait végétal

1 bol de feuilles de pâquerettes (ou mélange de plantes sauvages du moment : oseille sauvage, gaillet gratteron, Mouron des oiseaux, lamier pourpre, primevère, achillée, roquette ...)

200g de farine (si sans gluten : riz et pois chiche)

1 c à c rase de bicarbonate de soude (ou 1 sachet de levure chimique)

2 oeufs

50 g de beurre fondu

Sel

1 fromage de chèvre frais

2 poignées de fleurs de pâquerette

Huile pour le gaufrier

Réalisation

Lavez les feuilles de pâquerettes. Mixez au blender lait et feuilles de pâquerettes (ou autres plantes sauvages). Faites fondre le beurre. Coupez le fromage de chèvre en cubes.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le bicarbonate, les oeufs et le lait aux feuilles de pâquerettes. Ajoutez le beurre fondu, le sel, le fromage de chèvre et les fleurs de pâquerettes (gardez en quelques unes pour la décoration).

Faire cuire au gaufrier.