

# Gaufres salées, au four

Pour 8 gaufres :

90 g de beurre

3 œufs

25 cl de lait

175 g de farine

1 pincée de sel

1 CC de levure chimique

1 carotte râpée + 6 tranches de bacon hachées + 3 CS de parmesan



\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 220°C et déposer le moule à gaufres sur une plaque perforée allant au four.
- Faire fondre le beurre.
- Dans un saladier, mettre la farine, le parmesan et la levure et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger en incorporant le lait et le beurre fondu, petit à petit, jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajouter ensuite la carotte râpée et le bacon haché. Donner encore quelques tours de fouet pour bien mélanger la garniture.
- Monter les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel et les incorporer délicatement, à la spatule, à la préparation précédente.
- Remplir les empreintes du moule à gaufres avec la pâte et mettre à four chaud. Laisser cuire 10 à 12 minutes.
- A la sortie du four, retourner le moule sur la grille, démouler les gaufres et les remettre, à l'envers sur la plaque, dans le four chaud (mais éteint) pendant encore 5 minutes, pour colorer le dessous des gaufres.
- Couper ensuite les gaufres en bâtonnets et les servir avec un bon velouté.

