

Gaufres au poivron et au chorizo

Ingrédients pour 6 gaufres:

- 280 g de poivrons
- 30 g d'huile d'olive
- 100 g de farine T45
- 100 g de fécule de maïs
- ½ c.à.c de bicarbonate
- 120 g de fromage râpé (comté ou emmental)
- 2 œufs
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- du paprika fumé
- 1 c.à.c de pesto
- 150 g de vin blanc
- 140 g de chorizo doux



Préparation :



Dans le bol du TM6, mettez le poivron coupé en morceaux.

Mixez le poivron **5 sec/vitesse 5**.

Ajoutez l'huile d'olive, faites revenir **5 min/Varoma/vitesse 0,5 (sans gobelet doseur)**.

Ajoutez la farine, la fécule de maïs, le bicarbonate, le fromage râpé, les œufs, le sel, le poivre, le paprika fumé, le pesto et le vin blanc.

Mixez **10 sec/vitesse 6**.

Retirez la peau du chorizo. Coupez- le en petits cubes.

Ajoutez les cubes de chorizo. Mixez **10 sec/vitesse 6**.

Préchauffez le grill/gaufrier en mode manuel à 270°C.

Au bip, versez 1 louche dans chaque cavité.

Fermez et faites cuire 4 à 5 minutes selon goût.

Sortez du gaufrier et laissez refroidir sur une grille (pour garder le croustillant).

Conseils :

Laissez refroidir sur grille pour garder le côté croustillant.

Coupées en morceaux pour l'apéro c'est top aussi !!!



Bon appétit