



Gaufres salées à l'Ortolan



Petit-déjeuner / Brunch



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



L'Ortolan



Les ingrédients

Pâte à gaufres

- 2 œufs
- 250ml de lait
- 30g de beurre
- 1 pincée de sel

Garniture

- 1 Ortolan
- 4 œufs
- 150g de jeunes pousses d'épinard



La préparation

Pâte à gaufres

- Faire fondre le beurre et laisser tiédir.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Faire un puit au centre, y casser les œufs.
- Mélanger en incorporant petit à petit le lait, pour éviter les grumeaux.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Garniture

- Verser un peu de pâte dans le gaufrier chaud et laisser légèrement précuire.
- Ajouter les tranches fines d'Ortolan sur la pâte.
- Recouvrir d'une seconde couche de pâte. Refermer le gaufrier et cuire 5 min.
- Faire cuire l'œuf 5 min dans l'eau bouillante.
- Servir les gaufres encore chaudes accompagnées de jeunes pousses d'épinard et de l'œuf mollet.