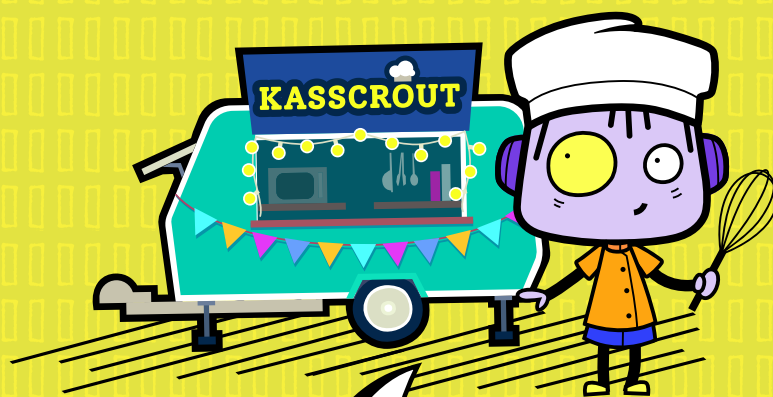


FICHE RECETTE → GAUFRES AU JAMBON, FROMAGE ET PESTO



Ta recette est savoureuse?
On veut la voir!
Demande à tes parents de publier
une photo de ton plat sur les
réseaux sociaux avec le mot clé
#KasscrouTUPA

Donne 4 portions



Préparation 15 minutes | Cuisson 5 minutes

Ingrédients :



- 1 tasse (250 ml) de farine non blanchie
- ¼ tasse (60 ml) de fécule de maïs
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de bicarbonate de soude
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre d'érable (ou de sucre blanc)

- 2 œufs
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
- 2 c. à soupe (30 ml) de pesto
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 1 tasse (250 ml) de jambon coupé en petits dés de 1 cm
- 1 tasse (250 ml) de fromage coupé en petits dés de 1 cm

Méthode :



1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la fécule, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sucre d'érable.
2. Dans un autre bol, mélanger les œufs, le beurre fondu, le pesto et le babeurre. Incorporer graduellement au mélange de farine et bien mélanger.
3. Ajouter le jambon et le fromage.
4. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.
5. Le lendemain, préchauffer le gaufrier, bien mélanger le contenu du bol et verser une louche dans le gaufrier.
6. Cuire pendant quelques minutes et servir aussitôt.

Astuce du chef :



Pour créer un dîner express en famille, cuisine les légumes que tu as sous la main afin d'accompagner tes gaufres, ce sera succulent!

La Table des Chefs



Lexique :

Babeurre

Lait fermenté au goût un peu aigre. Il est facile d'en préparer en mélangeant 1 tasse de lait avec 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron. Une autre possibilité consiste à mélanger $\frac{3}{4}$ de tasse de yogourt ou de crème sûre avec $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau.