

Gaufres de courgettes



QUANTITÉ

Pour 12 gaufres



PREPARATION

20 minutes



REPOS

10 minutes



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 2 courgettes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200g de farine
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de paprika
- du sel et du poivre



Râpez les courgettes et faites-les revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la farine, les œufs, le yaourt, la levure, le paprika, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le sel.

Lorsqu'elles sont cuites, ajoutez les courgettes râpées à la préparation et mélangez bien. Laissez reposer pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Faites chauffer votre gaufrier.

Lorsqu'il est chaud, déposez au centre de la plaque une cuillère à soupe de pâte (elle va s'étaler en fermant l'appareil).

Laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Servez bien chaud, c'est meilleur.