

Gaufres à l'œuf et au tarama norvégien



Pour 4 portions / 40 minutes / Facile

7

Ingédients

- 220g de farine de blé + 800g environ de flocons d'avoine
- ½ cuillère à café de sel + ½ cuillère à café de levure chimique
- 40 cl de lait + 10 cl d'eau
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de beurre

Pour servir : 4 œufs + 4 oignons nouveaux
+ Tarama norvégien FOURNIERFILS

Les gaufres sont une excellente alternative aux tranches de pain et peuvent être garnies de la garniture salée de votre choix. Ici, nous les avons remplis d'œufs et de tarama norvégien

Mise en oeuvre

- Mélangez la farine, les flocons d'avoine, le sel et la levure chimique dans un bol allant au four.
- Incorporez le lait, l'eau et les œufs.
- Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.
- Laissez lever la pâte pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir les œufs pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient durs.
- Refroidissez les œufs dans l'eau froide, épluchez-les et coupez-les en tranches.
- Faites cuire les gaufres dans un gaufrier beurré. Laisser refroidir sur une grille.
- Hachez finement l'oignon nouveau et remplissez les gaufres avec l'œuf, le tarama norvégien et l'oignon nouveau.
- Pliez les gaufres en deux au moment de servir.

