

Gaufres salées à la tomate et au basilic



Pour aujourd'hui c'est une petite recette originale et savoureuse que je vous propose ! Vous connaissez les gaufres sucrées et bien aujourd'hui c'est en version salé ! Pour la garniture j'ai choisi tomates-basilic qui font comme toujours un très bon accord. Voilà une délicieuse idée pour l'apéro ou pour un soir en plat principal !
Recette au thermomix.

Pour environ une quinzaine de gaufres

Ingrédients:

Pour la pâte à gaufres:

300g de farine

300g de lait

3 oeufs

1 sachet 1/2 de levure chimique

2c. à café de sel

50g de beurre

4 tours du moulin de poivre

Pour la garniture:

300g de tomates

10g de basilic

1 gousse d'ail

Préparation:

Préparez la pâte à gaufres:

Placez tous les ingrédients dans le bol et mixez **20sec/ vitesse 9**. Versez dans un saladier. Rincez le bol.

Préparez la garniture:

Epluchez la gousse d'ail, placez-la dans le bol avec le basilic hachez **4sec/ vitesse 5**. Raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule. Coupez les tomates en 2, retirez les cœurs et épépinez-les. Coupez-les en petits dés.

Versez la pâte à gaufres, la garniture dans le bol et mélangez **10sec/ fonction sens inverse/ vitesse 2**.

Graissez l'appareil, versez la pâte et cuire les gaufres en suivant les instructions de l'appareil.

Servez avec de la crème fraîche, du gruyère râpé, de la sauce tomate,...