


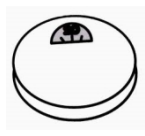










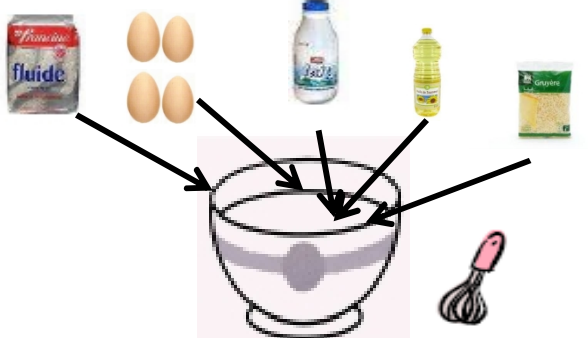



Les gaufres salées



les ingrédients			le matériel		
					
10 cl huile	175 g farine	20 cl lait	balance	Verre mesureur	un saladier
					
oeufs	50g gruyère râpé	sel et poivre	une louche	un fouet	un gaufrier
					
jambon			couteau		



1. Mélanger la farine, les oeufs puis le lait, l'huile, les fromages..



2. Coupe le jambon en petits morceaux.



3. Verse le jambon coupé, le sel et le poivre. Mélange.



4. Verse une louche de pâte dans le gaufrier et laisse cuire 3 minutes.