Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Préparation de gaufres salées pour le petit-déjeuner avec du fromage pesto rouge

Ingrédients

- 75 75 g de yaourt grec
- 1 1 œuf
- 75 75 grammes de farine
- 1 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 2 cuillères à café d'herbes italiennes
- 1 1 cuillère à café de pesto rouge
- 25 25 g de fromage pesto rouge
- Facultatif : œuf au plat et avocat

Méthode de préparation des gaufres salées de petit-déjeuner au pesto rouge

Commencez la journée du bon pied avec ces délicieuses gaufres salées pour le petit-déjeuner, une version savoureuse du petit-déjeuner classique. Enrichies de la saveur unique du pesto rouge, ces gaufres sont parfaites pour les amateurs de petits déjeuners copieux et savoureux. En un rien de temps, vous pouvez préparer ces gaufres colorées et délectables sur la table. Suivez nos étapes simples pour préparer vous-même ces gaufres savoureuses. N'oubliez pas de terminer par un œuf au plat et un avocat pour une finition parfaite !

La préparation

1: Mélanger le yaourt grec avec l'œuf.
2: Ajouter la farine, la levure, les herbes italiennes et le pesto rouge. Assaisonner de sel et de poivre.
3: Râper le fromage dans la pâte et bien mélanger.
4: Faites chauffer votre gaufrier et faites cuire les gaufres en 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées.
5: Terminer par un œuf au plat et un avocat.

Prêt à préparer vos propres gaufres salées pour le petit-déjeuner au pesto rouge ?

Et voilà : vos gaufres salées maison pour le petit-déjeuner ! Idéales pour commencer la journée de manière

énergique. Servez-les chaudes pour une dégustation optimale. N'oubliez pas de les terminer par un œuf au plat et un avocat pour une finition parfaite !