



GAUFRES AU PAIN SEC



INGRÉDIENTS:

(Pour environ 5 gaufres)

- 50 g. de beurre + un peu d'huile ou de beurre pour graisser le gaufrier
- 25 cl. de lait
- 150g. de pain sec (une grosse moitié de baguette sèche) ou de chapelure
- 4 œufs entiers
- 1 pincée de sel

RECETTE:

1 - Faire fondre le beurre avec le lait.

2 - *Si vous utilisez du pain sec* : couper le pain en petits morceaux (taille d'un petit croûton) et le faire tremper dans le mélange liquide de lait et de beurre. Réserver pendant environ 1/2 h avant de passer à la suite.

Si vous utilisez de la chapelure : mélanger la chapelure avec le lait et le beurre, il n'est pas nécessaire de réserver la préparation.

3 - Ajouter les œufs et le sel.

4 - Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte la plus homogène possible (il restera sûrement quelques morceaux).

5 - Faire préchauffer et graisser le gaufrier. Verser ensuite un peu de pâte dans votre gaufrier, au bout de 6-7 minutes de cuisson environ (dès que les gaufres sont dorées), c'est prêt !