

Gaufre aux herbes et Vacherousse d'Argental rôtie

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 200 g de Vacherousse d'Argental
- 20 g de levure fraîche
- 25 cl de lait
- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte de persil
- ½ botte d'aneth
- ½ botte de coriandre
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Préparez la pâte à gaufre, pour ce faire, délayez la levure dans le lait légèrement tiédi.
2. Parallèlement, dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le poivre. Faites fondre le beurre.
3. Incorporez dans la farine, les jaunes d'œufs en réservant les blancs au frais, ajoutez délicatement le lait et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Lavez et hachez très finement l'ensemble des herbes fraîches et ajoutez à la pâte. Réservez à température ambiante.
4. Montez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les à la pâte.
5. Préchauffez le gaufrier et confectionnez les gaufres.
6. Préchauffez le barbecue à 180°.
7. Au moment du service, déposez les gaufres sur une feuille de papier aluminium, masquez-les généreusement de Vacherousse coupé en petits morceaux. Faites fondre doucement sous la cloche du barbecue quelques minutes.
8. Servez bien chaud.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de réaliser des gaufres rouges en remplaçant les herbes par une purée de tomate séchées.