



# Gaufres aux petits pois



4 personnes



1 heure

## Ingredients

- 4 œufs
- 150 g de petits pois surgelés
- 60 g de farine
- 15 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 Branches de persil plat
- Sel et poivre

## Etapes

1. Plongez vos petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 5 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement puis égouttez-les.
2. Mixez les en purée.
3. Séparez les blancs des jaunes des œufs.
4. Montez les blancs légèrement salés en neige ferme.
5. Coupez le beurre en morceau et faites-le fondre au micro-ondes.
6. Versez le lait dans un bol et mélangez en incorporant petit à petit de la farine.
7. Ajoutez le beurre fondu, les jaunes d'œufs et la purée de petits pois puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
8. Incorporez vos blancs d'œufs montés.
9. Déposez un peu de pâte dans votre gaufrier chaud et faites cuire 5 minutes. Répétez l'opération pour vos autres gaufres.
10. Soudrez de persil, de restes de petits pois et dégustez avec une bonne salade !

