

## Gaufres du Puy du Dôme et sonaubegeade



### Ingrédients (pour 8 gaufres environ) :

- 180 gr de farine de lentilles vertes
- 30 gr de fécule de maïs
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de graines de sésame préalablement torréfiées
- 1/2 cc de curcuma
- 1/2 cc de paprika
- sel et poivre
- 230 ml de lait (végétal ou non)
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 cs de coriandre fraîche finement ciselée

Mélanger la farine, la fécule, les épices, la levure et les graines de sésame. Saler et poivrer. Ajouter progressivement le lait et l'huile. Mélanger au fouet pour obtenir une consistance bien homogène. Terminer en incorporant la coriandre ciselée. Laisser reposer la pâte pendant 30 min. Faire chauffer le gaufrier, huiler les plaques et cuire la pâte pendant 2 min à puissance moyenne. Les gaufres sont prêtes à déguster, de préférence chaudes, natures ou accompagnées d'une tartinaade.

### Ingrédients aubegeade

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 2 feuilles de laurier
- le zeste d'1 citron non traité
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 1 cs d'huile d'olive
- 80 gr de feta

Laver l'aubergine et la courgette. Couper l'aubergine en deux. Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer l'aubergine découpée, la courgette, la gousse d'ail épluchée, les feuilles de laurier et les branches de thym et romarin. Refermer pour former une papillote hermétique. Disposer sur une plaque de cuisson, et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant une heure.

Une fois les légumes cuits, les mettre dans le bol d'un robot avec le reste des ingrédients. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Réserver au frais.

La tartinaade est prête à être déguster sans modération !

<https://cuisineenfolie.com/2018/06/19/gaufres-du-puy-du-dome/>