



<http://www.lesfoodies.com/>

## Gaufres de sarrasin aux saucisses



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Difficulté: Facile

### Ingrédients (2 personnes):

- 100 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine T 65
- 5 g de levure chimique
- 20 cl de lait
- 60 g de beurre
- un oeuf
- 2 saucisses fumées
- une pincée de sel
- 10 cl de crème liquide
- un peu de persil

### Préparation:

Mélangez les farines tamisées avec la levure chimique, une pincée de sel, le lait, le beurre et l'oeuf. Laissez reposer une bonne heure.

Faites cuire les saucisses à la poêle ou dans l'eau bouillante.

Faites les gaufres. Pour le temps de cuisson, regardez les indications sur la notice de votre appareil (pour le mien, 3 minutes 45 par fournée).

Montez la crème en chantilly en ajoutant à la fin un peu de sel.

Servez les gaufres avec les saucisses, la chantilly et le persil ciselé.

Publié par Kilomètre-0 - <http://www.lesfoodies.com/kilomtre0>