



Les plats principaux

Omelettes gaufrées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de brocoli (fleurs, hachées finement)
100 grammes de chorizo (haché finement)
120 grammes de poivrons rouges (en dés)
100 grammes de mozzarella (râpée)
1 blanc de poireau (coupée finement)
2 jeunes oignons (en anneaux)
1 poignée de coriandre
180 millilitres de lait
1 échalote (ciselée)
huile végétale
8 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Battez les œufs avec le lait. Incorporez les autres ingrédients en mélangeant, sauf la coriandre et les jeunes oignons, puis salez et poivrez.

Chauffez un fer à gaufres et huilez-le. Cuisez des gaufres avec la pâte. Répandez dessus les jeunes oignons et la coriandre. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Fer à gaufres

