



Autre

Gaufres aux épinards au chorizo et œuf au plat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes d' épinards
1 gousse d'ail
200 grammes de farine
2 œufs
250 millilitres de lait
30 millilitres d'huile d'olive
100 grammes de chorizo (sneetjes)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 œufs
100 grammes de ricotta
30 grammes de rucola
poivre
sel
poivre de cayenne (snuifje)
feuille d'aluminium
olie of boter (om in te vetten)

Méthode de préparation

Rincez les épinards et séchez-les dans une essoreuse à salade ou dans un essuie-mains. Épluchez et hachez l'ail grossièrement.

Dans un grand plat mélangez la farine, 2 œufs, le lait et 30 ml d'huile d'olive pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez les épinards et l'ail à la pâte. Assaisonnez avec poivre, sel et poivre de Cayenne. Mixez bien lisse et réservez.

Chauffez le fer à gaufres et graissez-le légèrement avec de l'huile ou du beurre. Versez un peu de pâte dans le fer à gaufres et cuisez les gaufres 3 à 5 minutes (en fonction de votre fer à gaufres). Tenez les gaufres au chaud sous une feuille d'aluminium.

Pendant que vous cuisez vos gaufres, chauffez 1 cs d'huile d'olive dans une poêle et rôtissez brièvement les rondelles de chorizo des deux côtés. Retirez le chorizo de la poêle et dans cette même poêle cuisez 4 œufs sur le plat. 6 Versez 1 cs de ricotta sur les gaufres. Disposez sur chaque le chorizo et un œuf sur le plat et parachevez avec la roquette.

Ustensiles de cuisine

fer à gaufres

