

Gaufres salées aux carottes et au poulet

Pour 4 personnes



Préparation :

 **35 min**

1. Couper le poulet en petits cubes et le faire cuire à la poêle avec les épices.
2. Mélanger dans un saladier la farine, la levure, les œufs et le lait.
3. Ajouter le beurre ou l'huile, les carottes préalablement râpées et le poulet cuit. Assaisonner.
4. Verser la pâte dans le gaufrier chaud et légèrement huilé.
5. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ingrédients



250 g de farine



2 œufs



30 cl de lait (jusqu'à 40 cl selon la texture souhaitée)



50 g de beurre fondu ou
3 cuillères à soupe
d'huile végétale



1 sachet de levure
chimique



2 carottes



250 g de poulet



Sel et poivre

Paprika, curry ou
herbes