

# GAUFRES BURGER AU PESTO

## Produits



**Roquette**  
300g Florette



**Concombre en rondelles**  
1kg Florette



**Tomates cerises**  
1kg Florette



**Jeunes pousses d'épinards**  
300g Florette

## Ingrédients :

### Pour les gaufres :

- 800ml de lait
- 500g de farine
- 180g de pesto
- 120g de parmesan
- 100g de roquette Florette
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 2 sachets de levure
- 2 pincées de sel

### Pour la garniture et l'accompagnement :

- 1kg de concombre en rondelles Florette
- 1kg de tomates cerises Florette
- 300g de jeunes pousses d'épinards Florette
- 300g de pesto
- 10 œufs



Plat  
principal



10  
assiettes



25  
min

## Les étapes de préparation :

### 1. Pour réaliser les gaufres :

- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel. Incorporer les œufs, le beurre fondu et le lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajouter le pesto, le parmesan ainsi que la roquette grossièrement coupée.
- Réchauffer le gaufrier. Graisser les plaques, verser une louche de pâte et laisser cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

### 2. Pour le montage des burgers :

- Faire cuire vos œufs sur le plat.
- Tartiner 5 gaufres avec une bonne couche de pesto.
- Déposer 4 rondelles de concombre et quelques feuilles d'épinards.
- Poser l'œuf par-dessus et recouvrir avec l'autre gaufre.
- Servir aussitôt les burgers accompagnés d'une salade de jeunes pousses d'épinards agrémentée de quelques tomates cerises coupées en deux.