

Gaufre à l'oeuf poché et bacon

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 6 à 8 gaufres environ :

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 110 g de lait | |
| 80 g de fécule de maïs | Garniture : |
| 30 g de beurre fondu | 1 oeuf par personne |
| 3 g de levure chimique | 6 tranches de poitrine fumé |
| 4 g de sucre glace | Sauce de votre choix |
| 2 g de sel | |
| 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) | |
| 2 jaunes d'oeufs | |
| 80 g de farine | |

Préparation :

Dans un récipient, mélangez la farine, la maïzena, la levure.
Incorporez le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu.

Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre et le sel.
Incorporez les dans l'appareil.

Faites cuire les gaufres comme à votre habitude

Chauffez sur feu moyen une poêle antiadhésive.

Détaillez les tranches de bacon en petits morceaux
avant de les dorer dans la poêle.
Réservez ensuite au chaud.

Préparez les oeufs pochés cuisson un par un

Montage :

Déposez 1 gaufre sur chaque assiette.

Mettez un peu de sauce de votre choix

Déposez quelques morceaux de bacon
puis de l'oeuf poché

Si nécessaire, assaisonnez avec du sel et du poivre.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!