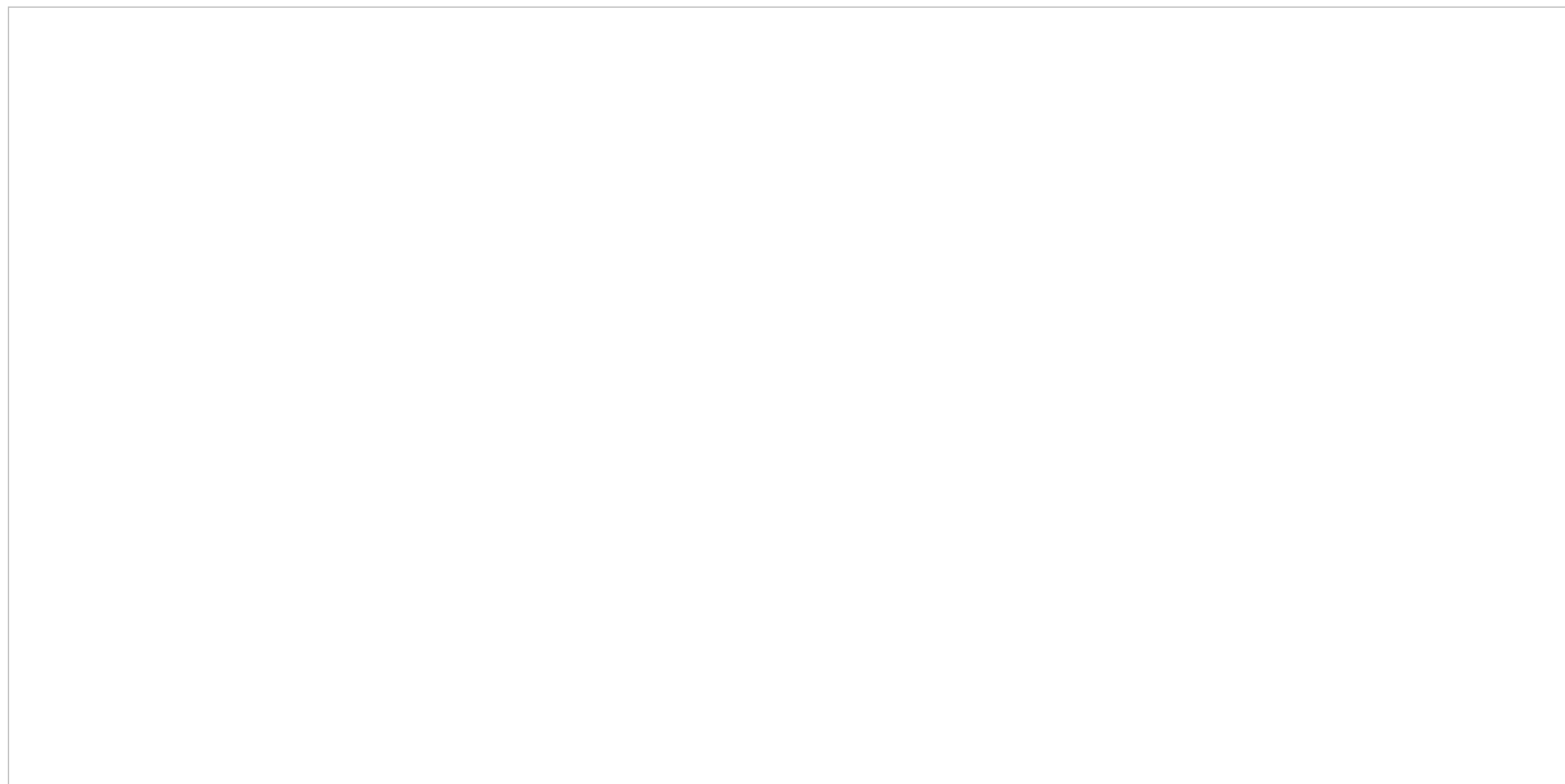


'Gaufreburger' au Brugge Vieux



Ingredientien:

- 500 g de farine de blé
- 200 g de Brugge Beurre fondu
- 4 œufs de taille moyenne
- 1 l de lait
- 25 g de levure
- 5 g de sel
- 1 avocat
- 4 tranches de Brugge Vieux
- 200 g de lardons

Préparation:

- Séparez le blanc et le jaune des œufs. Battez les blancs en neige et réservez les jaunes.
- Mélangez les jaunes avec le lait, le beurre fondu et la levure dans un grand bol.
- Ajoutez progressivement la farine en mélangeant bien.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et chauffez le gaufrier.
- Quand le gaufrier est suffisamment chaud, déposez 2 c à s de pâte dans le moule (ou jusqu'à ce que tous les petits creux soient bien remplis). Laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Répétez avec le reste de la pâte.
- Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur et ôtez le noyau. Retirez la chair avec une cuillère et écrasez-la à la fourchette. Garnissez les creux de la gaufre avec la purée d'avocat. Déposez une tranche de Brugge Vieux sur chaque gaufre.
- Faites chauffer une poêle à feu moyen. Faites-y dorer le lard jusqu'à ce qu'il soit croquant.
- Garnissez chaque 'gaufreburger' d'une tranche de lard croustillant.
- Servez chaud avec un trait de sirop d'érable.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

60 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/gaufreburger-au-brugge-vieux>