

Gaufre au fromage Tête à Papineau de la Fromagerie Montebello,
aux canneberges de la Vallée des canneberges.

Ingrédients

250 g de farine
5 g de levure
Sel
Poivre frais moulu
Noix de muscade fraîchement moulue
125 g de beurre à la température de la pièce, coupé en morceaux
4 œufs (jaunes et blancs séparés)
125 ml de bière
35 g de canneberges séchées et hachées
100 g de fromage Tête à Papineau de Montebello râpé
15 g de ciboulette finement hachée

Préparation

- Battre le beurre ramolli en mousse à l'aide d'un mélangeur batteur ou fouet électrique. Ajouter les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Dans un bol mélanger la farine et la levure chimique et ajouter ce mélange à la pâte précédente en alternant avec la bière. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Ajouter le fromage râpé, la ciboulette et les canneberges séchées à la pâte.
- Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter délicatement à la pâte.
- Cuire les gaufres dans un gaufrier et déguster chaud ou froid.

Les gaufres peuvent très bien être accompagnées d'une salade, ou encore coupées en morceaux pour l'apéritif servies avec différentes compotes de fruits légèrement acidulées.

Recette élaborée par le chef propriétaire Gérard Fischer, du restaurant *Le Tartuffe*. Tous droits réservés par le chef propriétaire Gérard Fischer.

