

# Préparation

1 Faire cuire les légumes



2 Réduire les légumes en purée.



3 Mixer la purée avec les oeufs, le lait et une pincée de sel



4 Ajouter la farine, la levure et bien mélanger



5 Dans un gaufrier bien chaud, déposer une louche de pâte et faire cuire le temps nécessaire pour obtenir de belles gaufres.



4 pers.  
 20 min

# GAUFRES AUX LÉGUMES

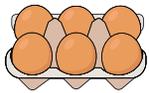
## Ingrédients



200 g de légumes de saison



200 ml de lait



2 oeufs



1/2 sachet de levure  
chimique



150 g de farine



Sel