

# Laguiole en gauffres salées



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

[Fromage Laguiole](#) : 80g

200 g de farine

170 g de fromage blanc à 20%

2 oeufs

10 cl de lait

5 cl d'eau

1 càc de levure chimique

1 pincée de sel

Graines de cumin noir (nigelle)

Noix de muscade

Poivre du moulin

## Préparation

1. Dans une terrine, mettre la farine, la levure, le sel et le poivre.
2. Incorporez les œufs en omelette.
3. Rajouter progressivement le fromage blanc, et le lait. Battre énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Ajoutez le fromage de Laguiole râpé et la noix de muscade.
5. Laisser reposer 5 min avant de cuire dans votre gaufrier.