



4 PERSONNES

# Gaufres d'amarante, morilles et légumes verts

Préparation : 30 min. // Cuisson : 20 min.

- **Réhydratez 10 g de morilles Sabarot** dans un grand volume d'eau bouillante pendant 20 min. Égouttez.
- Coupez les **pointes d'asperges** et **écosses les petits pois**. Faites-les cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez et **faites-les revenir avec les morilles** dans une poêle avec 10 g de beurre pendant 5 min.
- **Ciselez la ciboulette** et **mélangez-la au fromage de chèvre frais**, salez et poivrez. Réservez.
- **Mixez finement 60 g d'amarante**, puis ajoutez les **2 oeufs, la farine, le fromage blanc, le 1/2 sachet de levure** et **20 g de beurre fondu**, salez, poivrez.
- Mettez une grosse cuillère de pâte dans chaque empreinte du gaufrier légèrement huilé.
- Faites-les cuire quelques minutes.
- **Tartinez les gaufres avec le chèvre frais** et **ajoutez par dessus les asperges, les petits pois et les morilles**.