

## Gaufres aux légumes avec des dips de yoghourt

Comme garniture ou pour les quatre heures. Un délice pour tous les enfants.



**40 Min.**

Temps de préparation



**38 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

### GAUFRES

2 œufs

2 dl de lait entier

150g de chapelure

1/2 cs de poudre de curcuma

2 cs de sel

poivre

150g de carottes, finement râpées **De saison**

150g de chou-rave, finement râpé **De saison**

4 branches de persil plat, coupé finement **De saison**

Un peu de beurre à rôtir, mou

### DIP

180g de yoghourt grec, nature

3 cs d'herbes mélangées, p. ex. menthe, aneth, persil, finement hachées

sel, poivre

### CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Gaufrier

### Voici comment faire

**1 de 2**

#### GAUFRES

Mélanger les œufs avec le lait. Ajouter la chapelure et assaisonner. Incorporer les carottes, le chou-rave et le persil.

Faire préchauffer le four à gaufre et le badigeonner avec un peu de beurre à rôtir. Verser la pâte par portion dans le moule et les dorer. Sortir les gaufres, les mettre sur une grille à gâteau et laisser refroidir.

---

**2 de 2**

**DIP**

Mélanger le yoghourt et les herbes et assaisonner.

Servir avec une salade mêlée.