

Sandrabel



300g de carottes  
100g de farine au choix (ici 65)  
50g de jambon  
30g de fromage  
25g de beurre  
2œufs  
1/2 sachet de levure  
1 cube de bouillon  
1 càc de thym frais  
sel, poivre  
Épluchez coupez en rondelles les carottes  
Faites les cuire dans une casserole d'eau bouillante avec un cube de bouillon  
Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la farine avec les œufs, le fromage râpé, la levure et le jambon coupé en dés, le thym.  
Lorsque les carottes sont cuites, préparer une purée à l'aide d'une fourchette , puis ajouter 25g de beurre.  
Bien mélanger et ajouter la purée à la préparation , mélanger .  
Faites chauffer le gaufrier et déposez sur chaque plaque une belle cuillère à soupe de pâte.  
Laissez cuire environ 3/4 minutes.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)