

## Gaufres de légumes

80 g de farine de blé ou de riz

80 g de farine de pois chiche

50 g de fécule de pomme de terre

400 g de légumes cuits et mixés ou râpés

2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel



Mélangez les farines, la fécule, le sel et le bicarbonate.

Ajoutez l'huile.

Incorporez les légumes (micés, râpés ou coupés en petits morceaux.)

Ajoutez 25 cl d'eau.

Mélangez la pâte et formez les gaufres dans le gaufrier.

Elles se mangent chaudes ou froides, telles quelles ou tartinées.

Vous pouvez les accompagner de salade de roquette, pousses d'épinards, reste de légumes de carottes ou courgettes en tagliatelles, pesto ou crème ciboulette citron