 **Gaufrettes jambon-comté**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/gaufrettes-jambon-comte-p1190294-r.jpg) **Pour 45 mini gaufrettes**

**- 170 g d'eau**  
**- 170 g de lait**  
**- 80 g de crème**  
**- 1 càc de sel**  
**- 250 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 4 œufs**  
**- 70 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- quelques brins de persil et de ciboulette**  
**- 160 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)

Mettre dans le bol les liquides et le sel.  
Couvrir avec la farine et la levure.  
Ajouter les œufs et le fromage râpé ainsi que le persil et la ciboulette.  
Mixer pour obtenir une pâte fluide un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe.  
Couper le jambon finement au couteau et le mélanger dans la pâte.  
Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.  
Faire chauffer le gaufrier et huiler légèrement les plaques.  
Verser la pâte pour remplir les alvéoles et faire cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.  
Les poser à plat sur une planche et découper les cœurs.  
Les laisser refroidir sur une grille.  
Je les ai préparées un peu avant le repas et je les ai réchauffées quelques minutes dans le four.