 **Gaufres au brocoli et jambon**

 **Pour 8 gaufres**

**- 160 g de fleurettes de** [**brocoli**](https://recettes.de/brocolis)
**- 40 g de beurre (½ sel pour moi)**
**- 130 g de lait (**[**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**
**- 1 œuf**
**- 125 g de farine**
**- ½ càs de levure sèche de boulanger**
**- 75 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)
**- 30 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- sel & poivre du moulin**Faire cuire les fleurettes de brocoli à l'eau bouillante salée pendant 8 minutes
Les égoutte, les laisser refroidir puis les écraser à la fourchette.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Mélanger la farine avec la levure.
Travailler peu à peu avec le lait, l'œuf et le beurre pour obtenir une pâte homogène.
Laisser reposer la, pâte pendant 1 heure.
Incorporer la purée de brocoli, le jambon et le fromage.
Bien mélanger la pâte, rectifier l'assaisonnement en sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Faire chauffer le gaufrier (j'ai légèrement huilé les plaques)
et déposer une grosse cuillerée de pâte sur chaque plaque.
Laisser cuire environ 4 minutes et les tenir au chaud.
Je les ai servies chaudes avec une salade de mâche bien relevée.