 **Gaufres au brocoli et jambon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/gaufres-au-brocoli-et-jambon-p1210255-r.jpg) **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.