 **Gaufres au comté**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/gaufres-au-comte-p1020878-r-copy.jpg) **Pour 15 gaufres**

**- 3 œufs**  
**- 75 g de beurre**  
**- 250 g de farine**  
**- 250 ml de lait**  
**- 150 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 2 càc d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**  
**- sel & poivre du moulin  
- Quelques brins de ciboulette**

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mettre la farine mélangée au fromage dans un saladier et creuser un puits.  
Y verser le lait, le beurre fondu tiède, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène et épaisse.  
Incorporer les blancs d'œufs à la spatule.  
Ajouter enfin l'origan et vérifier l'assaisonnement.  
Mettre une cuillerée de pâte sur chaque plaque chaude.  
Faire cuire les gaufres pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.  
Déguster chaud, nature ou avec une salade.