**Gaufres apéritives pizza ou fromage**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/gaufres-aperitives-pizza-ou-fromage-p1070321-copy.psd-r.jpg) **Pour une soixantaine de gaufres**

**- 75 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique (ou 2 g de bicarbonate)**  
**- 1 càc d'ail semoule**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 250 ml de lait  
- 80 g de comté râpé  
- 80 g de mozzarella râpée  
- 50 g de coulis de tomate  
- 1 càs d'origan  
- Poivre**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
**Clarifier** les œufs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.  
Mélanger dans un saladier la farine avec la levure, l'ail et le reste du sel.  
Faire un puits et y verser le lait et le beurre tiède.  
Déposer les jaunes d'œufs et mélanger soigneusement au fouet jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Ajouter les fromages et mélanger.  
Incorporer délicatement à la spatule les blancs en neige.  
Couvrir le saladier et laisser reposer au frais pendant au moins 30 minutes.  
Au moment de faire cuire les gaufres, séparer la pâte en deux et ajouter le **coulis de tomate**, l'origan et du poivre du moulin à une des moitiés.  
Faire chauffer le gaufrier et faire cuire les gaufres en mettant 2 cuillerées de pâte sur chaque plaque.  
Les laisser refroidir à plat.  
Il suffira de les laisser réchauffer quelques minutes au moment du service.