



## *Livarot E. GRAINDORGE et petite gaufre aux poires confites*

- Préparer les gaufres: mélanger la farine, le sel, le sucre, et la levure. Ajouter le beurre fondu et incorporer les œufs. Ajouter le cidre et le lait.
- Eplucher les poires et couper en cubes
- Faire fondre le beurre et faire les cubes. Ajouter le sucre et laisser légèrement caraméliser.
- Ajouter les poires dans la pâte à gaufre
- Cuire les gaufres.
- Découper chaque gaufre en deux ou en quatre selon la grandeur désirée.
- Mettre quelques feuilles de jeunes pousses de salade ou de la pomme râpée.
- Poser un morceau de Livarot tranché plus ou moins épais selon votre appétit.

### **Ingrédients: (pour 4 personnes)**

1 Livarot de 250g E.Graindorge

2 poires pas trop mûres

30 g. de beurre

2 cuillères à soupe de sucre

Pomme rapée ou jeunes pousses de salade (mâche, mesclun, ou mélange)

Pâte à gaufre:

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 40 g; de beurre fondu
- 1dl de lait
- 1 dl de cidre
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sucre et sel

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 10 minutes**

### **Suggestions:**

- La peau du Livarot pourra être ôtée pour les amateurs de goût plus doux.
- Réalisée sur une gaufre entière, cette recette fera une entrée originale
- Pour une préparation plus rapide, des blinis (petits ou grands) peuvent remplacer les gaufres.