

Gaufres à la carotte Zéro Résidu de Pesticides

Marie-Laure Tombini - Ôdélices

Aliment Zéro Résidu de Pesticides : carotte



© Marie-Laure Tombini – Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 10 gaufres

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 à 4 min par gaufre

- 2 œufs
- 50 g beurre fondu
- 20 cl lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de carottes Zéro Résidu de Pesticides râpées
- 50 g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- 40 g de fromage à tartiner
- Quelques brins de ciboulette



Mélangez les œufs, le beurre et le lait dans un grand saladier. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique. Utilisez un fouet. Versez et mélangez enfin les carottes, le gruyère, le sel et le poivre.

Déposez une louche de pâte dans l'appareil à gaufres et laissez cuire 3 à 4 minutes. Pour la garniture, ajoutez au fromage à tartiner quelques brins de ciboulette et pochez ce mélange sur les gaufres.



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr