

# Croq'gaufres poulet, Gruyère de France, moutarde à l'ancienne



Durée :  
**100 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**6 pers.**

## Ingrédients

### Pour la pâte

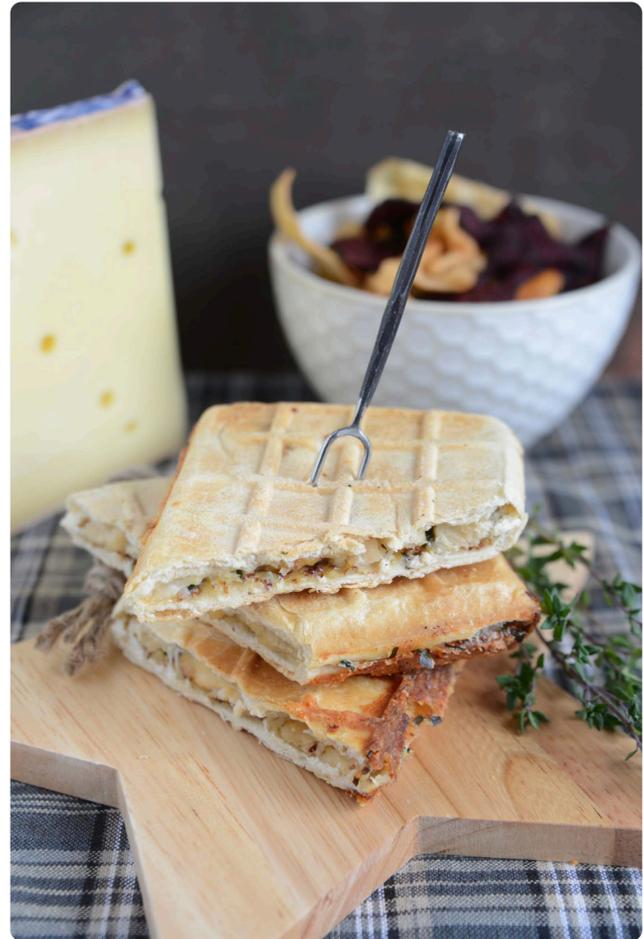
- 500 g de farine
- 5 g de sel
- 150 g de beurre
- 25 cl de lait
- 25 g de levure fraîche

### Pour la farce

- 30 cl de sauce béchamel
- 100 g de Gruyère de France râpé
- 4 blancs de poulet
- 2 c. à soupe de moutarde en grain
- 1 oignon
- huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Préparez la farce. Coupez les blancs de poulet en petits dés. Dans une sauteuse, faites suer l'oignon ciselé dans l'huile d'olive, ajoutez le poulet et faites cuire une dizaine de minutes. Salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez la moutarde en grains et la béchamel, mélangez bien le tout.
- Préparez la pâte à gaufres.
- Mélangez le sel à la farine puis mélangez la levure avec un peu de lait tiède.
- Mettez la farine dans le bol du robot puis versez la levure et le reste de lait, pétrir la pâte pendant 5 à 7 minutes.
- Recouvrez le bol d'un linge et laissez reposer à température ambiante pendant au moins une demi heure.
- La pâte doit doubler de volume. Farinez votre plan de travail, déposez la pâte puis chassez l'air à l'aide de vos mains. Façonnez 10 pannetons et laissez-les reposer 15 min couverts d'un linge. Étalez chaque panneton de façon à avoir un grand rectangle de pâte de deux fois la largeur du moule à gaufres.
- Déposez la farce sur la moitié de chaque rectangle, ajoutez un peu de Gruyère de France râpé puis repliez la pâte comme un livre en soudant légèrement les bords.
- Chauffez l'appareil à gaufres fourrées, placez deux gaufres en même temps et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (8 min au moins).
- Dégustez chaud avec une salade verte.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**