

# Gaufres à la farine de cenelles

## Ingrédients

280 g de farine d'épeautre  
120 g de farine de cenelles  
40 cl de lait  
4 œufs  
80 g de beurre  
20 g de levure de boulanger  
60 g de sucre (facultatif)  
Sel

***Note :** pour confectionner la farine de cenelles, faire sécher les fruits à l'air ou au dessiccateur, puis les passer dans un moulin (moulin à café ou autre), assez rapidement de façon à ne pas pulvériser les noyaux mais seulement la chair. Cette farine crue conserve ainsi un goût fruité assez agréable.*

## Préparation

Dans un saladier, mélanger les farines avec le sucre, le sel et le beurre fondu.

Diluer la levure dans un peu de lait tiédi.

Ajouter les œufs, la levure et le reste du lait tiédi. Bien mélanger, couvrir d'un linge propre et laisser reposer au moins une heure à température ambiante.

Cuire les gaufres environ 4 min dans un gaufrier.

Les servir saupoudrées de sucre à la reine-des prés ou tartinées d'une confiture de baies sauvages (cynorhodon, mûre, cornouille...).

**Recette : Pascale Burel et Martine Desbureaux**