

Gaufres POIREAUX – POMMES DE TERRE

Ingrédients (12 petites gaufres)

300g de pommes de terre
120g de blanc de poireaux
2 œufs
50g de fécule de maïs
50g de farine
20cl de crème fraîche épaisse
Sel et poivre
Sauce de votre choix (mayo,
moutarde, okonomiyaki)

Préparation

Allumer le gaufrier pour qu'il soit bien chaud une fois la pâte prête.

Laver, épluchez les pommes de terre et les râper. En extraire le l'excédent d'eau. Laver et émincer le blanc des poireaux. Mettre les pommes de terre râpées dans un saladier et ajouter les autres ingrédients (poireaux, œufs, crème fraîche, farine, féculés de maïs, sel, poivre) en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Réaliser les gaufres comme à l'habitude.

Astuce: Vous pouvez en préparer plus pour les congeler. Il suffira de les passer au grille-pain pour les décongeler.

Déguster !

