



L'ENTRÉE

GAUFRES DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (743)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensile de cuisine: gaufrier

600 g de pommes de terre farineuses, cuites**1** oignon**3 cs** de beurre**150 ml** de lait**80 g** de farine**½ cc** de poudre à lever**2** gros œufs

sel & poivre

huile pour le gaufrier

Pour le dressage

150 g de crème fraîche**½ botte** d'herbes fraîches, grossièrement hachées

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les faire cuire dans de l'eau salée env. 20 minutes. Les égoutter.
- 2 Hacher finement l'oignon. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne translucide. L'ajouter aux pommes de terre avec le lait et réduire le tout en fine purée.
- 3 Mélanger la farine et la poudre à lever, battre les œufs. Ajouter le tout à l'écrasé de pommes de terre, saler et poivrer, bien mélanger.
- 4 Pour la cuisson: enduire les plaques du gaufrier d'huile et le mettre à chauffer. Y déposer ½ cs de pâte pour chaque gaufre et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réserver la gaufre au chaud et procéder de la même façon avec le reste de pâte. Servir avec la crème fraîche et les herbes fraîches.