

GAUFRES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ

Ingrédients :

- 3 grosses pommes de terre(environ 500g)
- 60 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 c à s de persil
- 2 ou 3 feuilles de basilic
- 1 à 2 c à c de jus de citron
- 150 ml de crème fraîche(allégée pour moi)
- 2 gros œufs
- 4 tranches de saumon fumé (environ 150g)
- Sel et Poivre

Préparation :

1. Éplucher, laver et râper les pommes de terre assez finement puis bien égoutter
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le beurre fondu, le saumon fumé coupé en petits morceaux puis ajoutez le persil haché, le basilic, le jus de citron et les pommes de terre râpées. Poivrer et saler légèrement
3. Monter les blancs en neige puis ajouter-les délicatement à la préparation
4. Faites chauffer un gaufrier puis versez un peu de pâte

sur chaque empreinte

5. Laisser cuire les gaufres pendant environ 10 minutes. En fin de cuisson elles doivent être bien dorées.
6. Vos Gaufres de pommes de terre au saumon fumé sont prêtes !
7. Vous pouvez servir les gaufres avec une tranche de saumon fumé et petite crème fraîche acidulée.