

Gaufres de pommes de terre



20' Temps de préparation

35' Temps de cuisson

Niveau Facile

Ingrédients

- 500 g de pomme de terre
- 2 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail chemisée
- 1 c.à.s de levure maltée ou du fromage rapé
- 1 c.à.s d'huile de tournesol
- 5 cl de crème (classique ou végétale)
- Sel / poivre / persil sec



1 Faites bouillir 20 minutes les pommes de terre dans de l'eau avec le laurier et la gousse d'ail

2 Epluchez les pommes de terre et pressez l'ail cuit dans un saladier. Ecrasez grossièrement les pommes de terre à la fourchette (attention il est important que ce ne soit pas mixé ou trop lisse pour éviter que la pâte ne colle au gaufrier)

3 Mettez l'huile, assaisonnez et ajoutez ce que vous aimez, par exemple ici : levure maltée, persil sec et crème !

4 Mélanger le tout et placez des grosses cuillères de pâte dans votre gaufrier ! Et puis c'est prêt !

Vous pouvez y étaler tartinaade ou fromage et déguster en apéro ou en entrée avec une salade !

