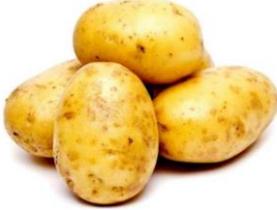
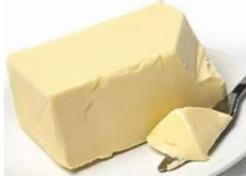


GAUFRES SALEES A LA POMME DE TERRE



<p>LES INGREDIENTS</p>  <p>Pour 6 personnes soit 6 /8 gaufres</p>	<p>500 g de pommes de terre</p> 	<p>20 cl de crème fraîche liquide</p> 
<p>sel/ poivre</p> 	<p>2 œufs</p> 	<p>100g de mimolette râpée</p> 
<p>100 g de farine</p> 	<p>10 g de levure chimique</p> 	<p>40g de beurre</p> 

<p>LES USTENSILES</p> 	<p>2 saladiers</p> 	<p>1 spatule OU maryse OU 1 langue de chat !</p> 
<p>1 râpe (à gruyère)</p> 	<p>1 fourchette</p> 	<p>1 gaufrier</p> 
<p>ou un robot à râper</p> 	<p>1 louche</p> 	

DEROULEMENT

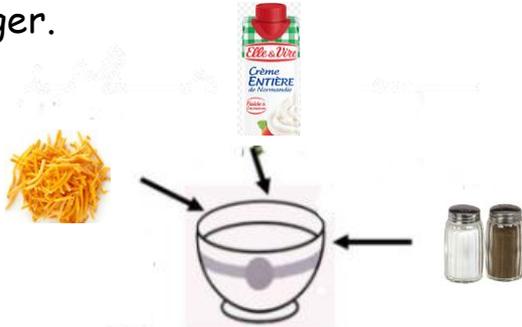
1. Eplucher, laver et essuyer les pommes de terre.



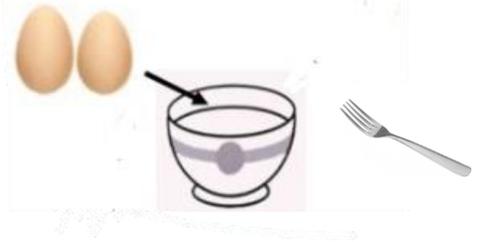
2. Râper les pommes de terre et écraser à la fourchette.



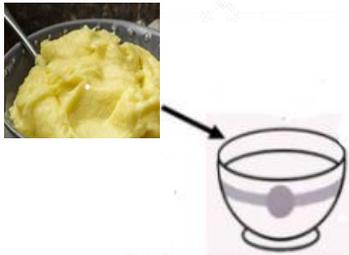
3. Dans le 2^{ème} saladier, ajouter la mimolette râpée, la crème fraîche liquide, le sel et le poivre et mélanger.



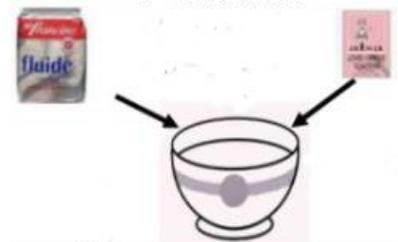
4. Ajouter les 2 œufs et mélanger à la fourchette



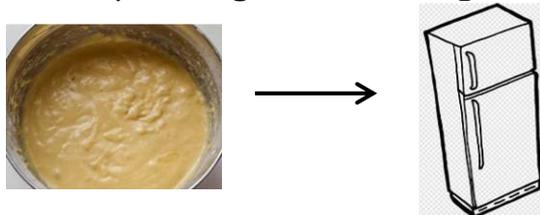
5. Ajouter les pommes de terre râpées et mélanger.



6. Ajouter la farine, la levure et mélanger.



7. Mettre la pâte à gaufre au frigidaire 20min.



8. Beurrer les plaques du gaufrier



9. Verser une louche de pâte sur une plaque du gaufrier et faire cuire 10 minutes.



Bon  Appétit