Crêpes, galettes et gaufres salées

Gaufres de pommes de terre

45 min	15 min	30 min	0	409
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 g **Pomme(s) de terre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 150 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 60 g **Farine**
- 60 g **Beurre**
- 0.5 botte(s) **Basilic**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Eplucher et râper les pommes de terre. Les essorer en les pressant entre les mains.
2. Laver, égoutter et ciseler le basilic.

Étape 2

Préparation de la pâte

1. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème et le beurre fondu.
2. Saler, poivrer et ajouter le basilic.
3. Ajouter la farine et les pommes de terre et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson et dégustation

1. Faire cuire les gaufres dans le gaufrier jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
2. Servir en accompagnement d'une viande ou avec du saumon fumé et de la crème.