



Crêpes, galettes et gaufres salées

Gaufres de pommes de terre



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

409

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.