



Gaufres de pommes de terre au saumon fumé et sa crème citronnée

Ingrédients :

900 grammes de pommes de terre
3 oeufs
1,5 dl de lait
200 grammes de crème épaisse
50 grammes de farine
2 c. à soupe d'huile végétale
ciboulette
1/2 citron vert
sel et poivre

Préparation :

Eplucher, laver et râper les pommes de terre (ne pas rincer les pdt une fois râpées)
Battre les 3 oeufs dans un saladier ajouter le lait et 100 grammes de crème, mélanger

Incorporer les pdt râpées puis la farine, saler et poivrer

Mélanger les 100 grammes de crème épaisse restant

avec le jus du 1/2 citron vert, saler et poivrer

Brancher le gaufrier, une fois chaud, huiler au pinceau les 2 faces

Verser 2 petites louches de préparation aux pdt

Cuire jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée

Dresser dans une assiette avec une tranche de saumon fumé et un peu de sauce citronnée

Décorer avec quelques brins de ciboulette

