



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

