Gaufres de pommes de terre et saumon fumé

24/07/2019 à 08h11

Par Laurence Benedetti

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 2 œufs entiers et 1 jaune
- 160 g de crème épaisse
- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g de crème liquide pour la sauce
- Jus d'1 citron
- Ciboulette ciselée
- Sel, poivre

Préparation :

- Lavez et épluchez les pommes de terre. Râpez-les puis pressez-les pour en extraire l'eau et la fécule.
- Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la crème épaisse et les pommes de terre râpées. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Mélangez bien puis réservez au frigo.
- Mélangez la crème liquide, le jus de citron, la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.
- Préchauffez le gaufrier puis graissez-le avec un peu d'huile. Lorsqu'il est à température, déposez environ la moitié d'une louche de pâte à gaufres. Refermez l'appareil. Laissez cuire jusqu'à ce que la gaufre prenne une jolie couleur.
- Servez dans des assiettes individuelles. Ajoutez une tranche de saumon fumé et un peu de sauce.