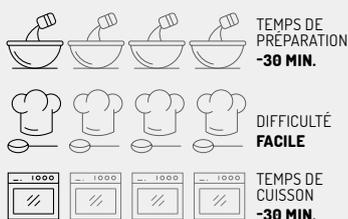


GAUFRES SALÉES À LA POMME DE TERRE



INGRÉDIENTS



Pour une dizaine de mini-gaufres
(20 bouchées)

~360 g pommes de terre
(300 g épluchées)
1 œuf
12 cL lait
115 g farine
10 g beurre (salé pour moi)
ciboulette fraîche (½ botte)
1 c. à café fleur de sel
poivre 5 baies du moulin



À PRÉPARER À L'AVANCE (LA VEILLE OU 2H AVANT)

Commencez par éplucher et laver les pommes de terre. Coupez-les en deux et posez-les dans une casserole remplie d'eau. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir, égouttez, puis écrasez-les au presse-purée.

Mettez le beurre à fondre à feu très doux dans une petite casserole.

Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre, la farine, le lait et l'œuf. Versez le beurre fondu, ajoutez la ciboulette fraîche ciselée. Salez, poivrez et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la préparation dans les moules. Enfournez en partie haute pendant 20 minutes. Laissez refroidir 15/20 minutes avant de démouler les mini-gaufres. Retournez-les, posez-les sur une grille du four, et enfournez quelques minutes sous le grill pour que les gaufres soient bien dorées aussi sur le dessus 😊 (*attention, surveillez de près la cuisson : sous le grill, ça passe très vite du trop blanc au trop grillé !*) Laissez refroidir complètement.

Si vous les avez préparées à l'avance, conservez-les dans une assiette recouverte de papier aluminium et au frigo. Pensez alors à les sortir un peu avant de les garnir pour qu'elles redeviennent à température ambiante.



UN PEU AVANT DE SERVIR

Coupez les mini-gaufres en deux dans le sens de la longueur (*perso, j'utilise mes ciseaux à volaille, ça marche très bien ! 😊*)

Il ne reste plus qu'à garnir chaque case avec tout ce qui vous fait plaisir 😊🥰!

IDÉES DE GARNITURE

guacamole / miettes ou rillettes de thon • guacamole / crevettes • houmous / chorizo grillé • œufs de lompe / rillettes ou caviar / terrine • crème de tomates séchées / olives noires aux herbes • tomates grillées / mozzarella • cubes de fromage / raisin frais • saumon fumé / fromage frais aux herbes • câpres / anchois • fromage / figues fraîches • cubes de foie gras / abricots secs ou dattes • tapenade / poivrons grillés • pesto rouge / jambon de pays • pesto / champignon de paris (ou petit champignon)...