



Gaufres de pommes de terre

(recette proposée par Jean Féron - juin 2017)



facile

Pour 4 personnes - PRÉPARATION : 15 min - CUISSON : 20 min

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre
- 6 tranches de bacon
- 1 càc de levure chimique
- 125 g de farine
- 1 œuf entier, plus 1 jaune
- 170 ml de lait entier
- 20 g de ciboulette
- 100 g de fromage râpé (type cheddar)

Matériel

- Un moule à gaufre



1. Couper les pommes de terre en dés.
2. Faire cuire les pommes de terre coupées en dés environ 15 minutes.
3. Faire cuire les tranches de bacon.
4. Les pommes de terre étant cuites, les écraser avec une fourchette.
5. Ajouter la levure, la farine, les œufs, le lait et la ciboulette.
6. Mélanger le tout (sans le bacon) pour obtenir une pâte homogène.
7. Mettre une partie de la pâte sur les moules à gaufres.
8. Recouvrir de cheddar la pâte ainsi étalée.
9. Mettre, par-dessus le fromage, le bacon grillé.
10. Recouvrir du reste de pâte.
11. Refermer les moules et faire cuire 7 à 8 min.