



2 pers.



40 min

GAUFRES AUX POMMES DE TERRE

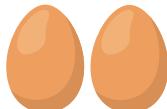
Ingrédients



400 gr de pommes de terre



1 oignon



2 oeufs



50 gr de farine



30 gr de fromage râpé



1 sachet de levure chimique

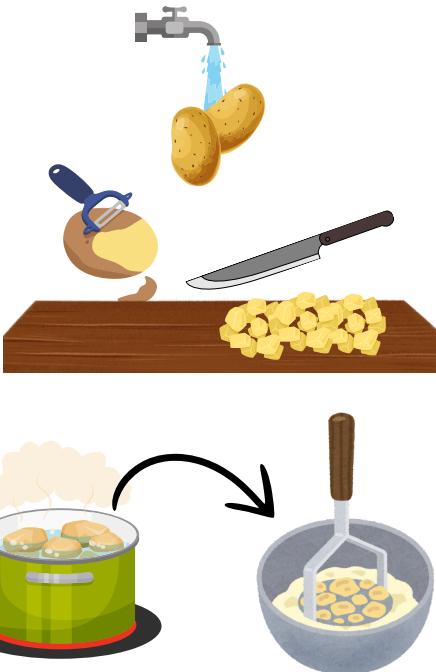


Sel et poivre

Préparation

1

Laver, éplucher et couper les pommes de terre. Les cuire et les réduire en purée.



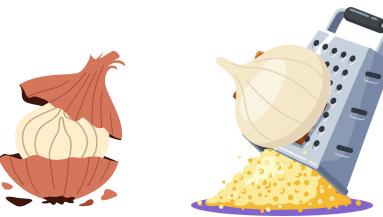
3

Dans le saladier contenant la purée, ajouter l'oignon râpé et tous les autres ingrédients. Bien mélanger afin d'éviter les grumeaux.



2

Éplucher et râper l'oignon.



4

Verser la pâte dans un gaufrier et cuire quelques minutes.

