

Gaufres salées pommes de terre & parmesan

Publié le 24 avril 2014 par Hanane



Pour 6 gaufres :

250g de pommes de terre

1 œuf

3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse (+ou-)

50g de farine

3 cuil. à soupe de parmesan râpé

une cuil. à soupe de persil haché

Une pincée de paprika

Sel, poivre

Râper les pommes de terre finement (attention aux doigts) ajouter l'œuf, la farine, le persil, le parmesan, les épices, mélanger

Ajouter la crème fraîche, il faut obtenir un mélange ni liquide ni trop épais.

Faire chauffer la machine à gaufres, l'huiler légèrement et faire cuire les gaufres pendant 6 à 8 minutes (ne pas ouvrir la machine tant que les gaufres ne sont pas cuites)

Servir chaud.

Bon ap !