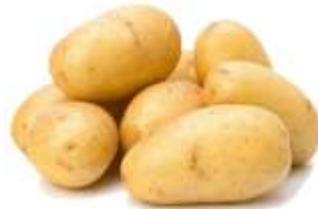


Les gaufres à la pomme de terre

Ingrédients



60 g de farine de blé



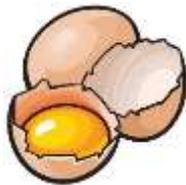
500g de pommes de terre



Un peu d'huile



De la noix de muscade



3 œufs



100g de crème fraîche



du sel



du poivre

USTENSILES



Un saladier



Un robot pour râper



un verre mesureur ou
une balance
ménagère



Un économe



Une passoire



Un fouet



Une cuillère en bois



Un gaufrier



Une cuillère à
soupe

LA RECETTE

<p>Préparation : 20 min</p> 	<p>Cuisson : 5 min</p> 
<p>Etape 1</p> <p>Eplucher les pommes de terre avec un économome.</p>	<p>Etape 2</p> <p>Râper les pommes de terre et les mettre à égoutter dans la passoire.</p>
<p>Etape 3</p> <p>Dans un saladier battre les œufs avec le fouet.</p>	<p>Etape 4</p> <p>Presser les pommes de terre afin d'enlever le maximum d'eau.</p>
<p>Etape 5</p> <p>Dans le saladier, ajouter la farine, les pommes de terre et la crème fraîche. Mélanger.</p>	<p>Etape 6</p> <p>Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade. Mélanger.</p>
<p>Etape 7</p> <p>Huiler le gaufrier et verser une louche de la préparation.</p>	<p>Etape 8</p> <p>Faire cuire 5 minutes. Bon appétit !</p>

