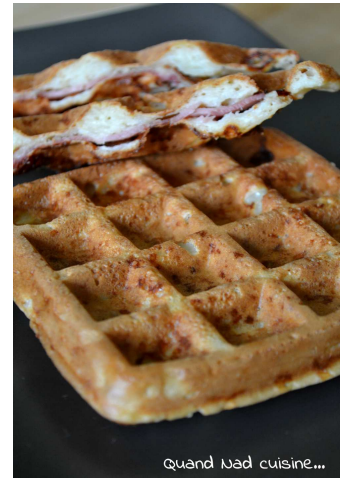


Gaufres de pommes de terre au jambon

Pour 6 gaufres (selon la taille de vos plaques):

- 500 g de pommes de terre
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 100 g de farine
- 100 g de fromage râpé
- 3 tranches de jambon blanc
- noix de muscade râpée
- sel, poivre



Peler et laver les pommes de terre. Les râper avec la râpe à gros trous. Réserver dans une passoire.

Dans un saladier, mélanger le reste des ingrédients (*pour ma part, dans le thermomix*). Presser les pommes de terre râpées entre les mains pour retirer un maximum d'eau et les ajouter dans la pâte. Bien mélanger.

Faire chauffer le gaufrier.

Lorsque l'appareil est bien chaud, déposer une cuillère à soupe de préparation sur les plaques (légèrement huilées si nécessaire). Recouvrir d'une demie-tranche de jambon puis d'une autre cuillerée de pâte. Refermer le gaufrier et cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. (*Attention de ne pas essayer d'ouvrir le gaufrier trop vite, les gaufres se dédoubleraient au niveau du jambon.*)



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>