

GAUFRES AUX POMMES DE TERRE ET PARMESAN, OLIVES ET TOMATES CONFITES



Facile

Préparation: 5 mn (si les pommes de terre sont déjà cuites)

Cuisson: 2 à 3 mn par gaufre

Pour une vingtaine de mini-gaufres:

3 pommes de terre moyennes cuites à l'eau

Le même poids de farine que de chair de pommes de terre

1 œuf

8 cl de lait

7 g de levure de boulanger fraîche

60 g de parmesan

Une douzaine d'olives vertes

4 ou 5 pétales de tomates confites

Sel (si nécessaire) et poivre

Emietter la levure et la mettre dans le lait tiédi.

Couper les pétales de tomates et les olives en petits morceaux.

Peler les pommes de terre et les écraser à la fourchette, ajouter la farine et à mélanger, ajouter le parmesan et l'œuf battu en omelette. Mélanger encore avant d'ajouter la levure diluée avec le lait puis les dés de tomates et d'olives.

Vérifier l'assaisonnement, les olives étant plus ou moins salées, doser en fonction de ces dernières.

Chauffer le gaufrier et déposer sur chaque plaque 2 petits tas de pâte de la valeur d'une grosse cuillerée à café.

Cuire des gaufres jusqu'à épuisement des ingrédients et réserver dans un four à peine tiède.