



Gaufres de pommes de terre au jambon sec



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de pommes de terre
100 grammes de farine
1 décilitre de lait
1 cuillère à soupe de poudre à lever
1 pincée de sel
huile
1 petit bocal de fromage à la crème
8 tranches de jambon sec
1 petit bocal tomates cerises
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire à la vapeur ou à l'eau et réduisez-les en purée. Ajoutez la farine, le lait, la poudre à lever et le sel et mélangez.
- 2.** Faites chauffer le gaufrier et huilez-le légèrement. Préparez 8 petites gaufres et faites-les dorer.
- 3.** Garnissez-les d'une pointe de fromage frais, de jambon sec, de tomates cerises et de basilic.