



GAUFRES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUME

Pour 6 gaufres, il faut :

- 4 tranches de saumon fumé
- 400 g de pommes de terre
- le jus d'un citron jaune
- de la ciboulette
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- une brique de crème liquide
- 1 filet d'huile d'arachide
- Sel et poivre

Dans un bol, mélanger la moitié de la crème, verser dessus le jus d'un citron jaune, saler et poivrer, puis mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver au réfrigérateur.

Laver, éplucher et râper 400 g de pommes de terre puis les égoutter.

Dans un saladier, mettre le reste de crème, ajouter les pommes de terre râpées et égouttées, 2 œufs entiers et le jaune d'œuf préalablement battus ensemble. Mélanger à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer, et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le gaufrier.

Après avoir huilé le gaufrier à l'aide d'un pinceau, disposer 2 cuillères à soupe d'appareil à gaufre, refermer l'appareil et laisser cuire pendant 4 minutes environ (les gaufres doivent être bien colorées).

Dresser sur une assiette en disposant la gaufre, puis le saumon fumé, une quenelle de crème, et saupoudrer enfin de ciboulette. Servir sans attendre.