

Gaufres Pomme de terre, courgettes.

Ingrédients :

250 g de pommes de terre

1 petite courgette

1 œuf

100 ml de crème fraîche épaisse

50 g de gruyère râpé

20 g de beurre fondu

25 g de farine

Persil (facultatif)

Sel poivre

1 pincée de muscade

EPLUCHER et LAYER les pommes de terre. Bien ESSUYER.

La mettre dans le bol du thermomix et MIXER 5 secondes/vitesse 5, réservé ensuite dans une passoire.

FAIRE la même chose avec la courgette, et réserver.

LAYER rapidement le bol du thermomix (ou du companion) METTRE 1 œuf, la crème fraîche, le beurre fondu (30 secondes environ au micro -ondes), la farine, le persil, sel, poivre, un peu de muscade comme le préconise LILI.

METTRE 10 secondes /sens inverse/ Vitesse 2

VERSER la préparation dans un saladier, et y ajouter le mélange pommes de terre et courgettes en prenant soin de les égoutter en pressant le plus possible le mélange dans ces mains. (Afin d'éliminer au maximum l'eau des légumes)

Préchauffer le gaufrier, et déposer une belle cuillère de cette préparation dans votre gaufrier, et CUIRE 4 à 5 minutes environ.

Dégustez avec une salade, avec pour moi quelques olives et dés de féta. Et éventuellement une tranche de jambon blanc.