

Gaufre de Pommes de Terre Aux Châtaignes

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Pommes de Terre	500 g
Œufs Entiers	3
Châtaignes en conserve ou sous vide	30
Oignon Jaune	1
Crème Fraîche	100 g
Levure	1 sachet
Persil Frais	2 branches
Huile d'Olive	1 CàS

Épluchez et lavez vos pommes de terre.

Râpez les pas trop finement dans un saladier.

Mélangez-y vos œufs battus en omelette, votre crème fraîche, votre oignon finement ciselé, votre persil haché, l'huile d'olive, votre levure et vos châtaignes concassées.

Mélangez bien pour obtenir une pâte onctueuse.

Il vous suffira à l'aide d'un gaufrier de réaliser vos gaufres de la même façon que si vous faisiez des gaufres sucrées, en privilégiant une cuisson plus longue.

Une fois cuites, disposez sur chacune d'elles... jambon, poulet, légumes ... recouvrez de fromage et faites gratiner.

Idéales pour un repas entre amis accompagnées d'une salade verte.