

Mini-gaufres au salers

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 15 gaufres (nombre qui variera suivant la taille des gaufres):

2 pommes de terre bintje

2 carottes

1 courgette

2 œufs

2 c à s de crème fraîche épaisse

2 c à s de farine

150 g de salers râpé

5 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Éplucher les légumes et les râper. Les presser avec un torchon pour retirer l'excédent d'eau et mettre le tout dans un saladier. Assaisonner. Ajouter les œufs, la crème fraîche, la farine et le fromage râpé. Bien mélanger.

Faire chauffer le gaufrier et le graisser avant de cuire chaque gaufre. Verser une cuillère à soupe de pâte, les refermer et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de volutes de vapeurs qui s'échappent.

Servir les gaufres avec de la salade.