

Gaufres salées au jambon et fromage

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - DÉJEUNERS-BRUNCHS



10-15 MIN

NOMBRE DE PORTION : 4			
TEMPS DE PRÉPARATION :	15 MIN		
TEMPS DE CUISSON .			

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de pommes de terre, râpées et tassées
- 1 œuf
- 1/4 tasse de lait
- 3 c. table de farine blanche
- Sel et poivre
- ½ tasse de parmesan, râpé
- ½ tasse de cheddar fort, râpé
- 2 oignons verts, ciselés
- 4-5 tranches (minces) de jambon

Préparation

- 1. Dans un linge propre, déposer les pommes de terre râpées et les tordre pour enlever le plus d'eau possible.
- 2. Dans un bol, fouetter l'œuf et le lait.
- 3. Ajouter la farine et bien mélanger.
- 4. Saler et poivrer.
- 5. Couper le jambon en petits carrés.
- 6. Ajouter les fromages, les oignons verts, le jambon et les pommes de terre.
- 7. Bien mélanger.
- 8. Répartir pour faire 4 gaufres dans votre gaufrier. Cuire jusqu'à ce que le tout soit croustillant et bien cuit.

9. Servir seul ou avec un œuf coulant.