



Gaufres salées au jambon et fromage

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de pommes de terre, râpées et tassées
- 1 œuf
- ¼ 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.