

... DES LE PETIT DEJEUNER

RECETTE du MARDI 7 avril

Gaufres salées pomme de terre & avocat

Ingrédients pour 4 petites gaufres :

200 g de purée de pommes de terre
2 cuil. à soupe de farine de blé ou de fécule de maïs
1 cuil. à soupe de compote de pommes sans sucres ajoutés
1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
1 pincée de céleri séché
Sel
Poivre



Préparation : (5 minutes / Cuisson : 10 minutes)

Préparation de la pâte :

- Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Réalisation des gaufres :

- Faire chauffer un gaufrier antiadhésif et versez environ 2 cuil. à soupe de pâte pour chaque gaufre.
- Refermer le gaufrier et laisser cuire pendant environ 10 min.
- Vérifier la cuisson au bout de 7 min pour éviter qu'elles brûlent. On sait qu'elles sont prêtes quand elles sont bien dorées et se décollent facilement.
- Servir les gaufres avec un peu d'avocat écrasé avec un filet de jus de citron et saupoudrer de ciboulette ciselée.



BON REGAL !