Gaufres de pommes de terre, crème crue et caviar

Coup de coeur / apéritif

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6-8	$$$	20min	10min

Bonjour! Les fêtes de fin d'année arrivent rapidement, je te propose donc de commencer la série des recettes pour tablées festives! On démarre cette semaine avec des idées pour l'apéro! Pour ouvrir le bal, voici une petite gaufre de pomme de terre garnie de crème crue, de caviar et oeuf de truite pour le côté festif. C'est une variation originale et ludique du blini pour ouvrir l'appétit. Les oeufs de poissons peuvent aussi être remplacé par du saumon fumé pour une version moins onéreuse ou encore du caviar d'algue en option végétarienne.

Liste des ingrédients

Pour les gaufres

500 g de pommes de terre

2 oeufs

8 cl de lait entier

80 g de farine

1 cc de sel

1/4 cc de poivre blanc moulu fin

Pour la garniture

100 g de crème crue ou de bonne crème fraîche

50 g de caviar

50 g d'oeufs de truite

Jeunes pousses ou pétales de fleurs

Étapes de préparation

1

Pèle les pommes de terre et l'oignon et râpe-les à la grosse grille. Presse-les dans un linge de maison propre pour enlever un maximum d'eau.



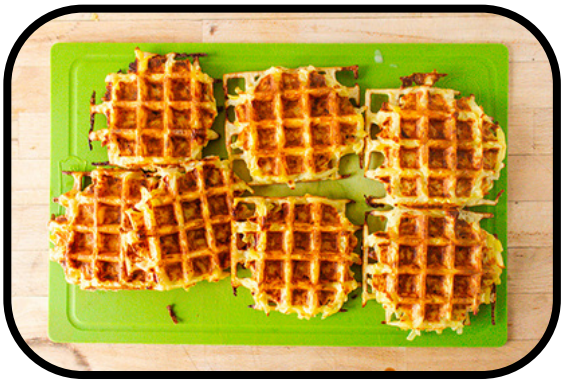
2

Mélange-les avec les oeufs, le lait, la farine, le sel et poivre pour réaliser l'appareil à gaufre.



3

Fais chauffer ton moule à gaufre avec un peu de matière grasse et réalise les gaufres avec 2-3 cs d'appareil dans chaque moules. Laisse légèrement refroidir.



4

Garnis avec la crème crue, les oeufs de poisson et quelques pousses ou pétales et régale-toi! Bon app’

