



GAUFRES DE POMMES DE TERRE

AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 4 PERSONNES



- Pâte à gaufres pour 16 gaufres :
- 250 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 35 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 300 g de pommes de terre en purée cuites sans sel
- 250 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- Sel



Préparation
30 min.
Cuisson
10 min.

1. Confectionner la pâte à gaufre en mélangeant tous les ingrédients au fouet et ajouter le beurre fondu. Réserver.
2. Préparer la purée.
3. Mélanger les trois appareils : gaufre, purée, et Bleu du Vercors-Sassenage AOP coupé en morceaux et confectionner dans le gaufrier.

Accompagner de charcuterie et d'une salade.

