**GAUFRES**

**AU CONTE ET POMME DE TERRE**

**Pour 8 gaufres**

**200g de conté râpé**

**4 petites pommes de terre cuites à l’eau et réduite en purée pour obtenir environ 200g de purée**

**175g de farine**

**25 cl de lait**

**15g de beurre**

**3 œufs**

**1 sachet de levure chimique**

**Sel, poivre**

Battre au fouet tous les ingrédients sauf le conté et la purée de pomme de terre

Si vous n’avez pas de batteur, attention aux grumeaux, tamiser la farine

Ajoutez ensuite la conté et la purée et battre à nouveau pour obtenir une pâte homogène

Laissez reposer 30 minutes

Chauffez le gaufrier et faites vos gaufres au moment de servir

Si il vous en reste, conservez 24h au frigo

**LA TABLE DES PLAISIRS**