

Gaufres aux maquereaux



25min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de filets de maquereaux au naturel et citron Bio
- 500g de pommes de terre
- 2 oeufs
- 50g de farine
- 50g de fromage râpé
- 2 c. à s. de ciboulette
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Réalisée avec



Préparation

- Épluchez et râpez finement les pommes de terre. Placez-les dans un torchon propre et pressez pour retirer l'excès d'eau.
- Égouttez et émiettez les filets de maquereaux dans un bol.
- Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre râpées avec les œufs battus, la farine, le fromage râpé et les maquereaux émiettés.
- Ajoutez la ciboulette fraîche ciselée, du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Préchauffez votre gaufrier, graissez légèrement les plaques avec un peu d'huile d'olive.
- Versez une portion de pâte sur les plaques du gaufrier et étalez-la uniformément.
- Faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées et croustillantes, environ 5 à 7 minutes.
- Servez chaud avec une petite salade verte ou une sauce au yaourt et aux herbes.