

GAUFRE AUX LEGUMES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **2 pommes de terre**
- **150 g de comté râpé**
- **2 carottes**
- **1 courgette**
- **2 œufs**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **5 cl d'huile d'olive**
- **1 pincée de sel**
- **1 pincée de poivre**
- **1 cuillère à café de paprika**

Etapes de préparation

1. Épluchez et râpez les légumes puis pressez-les dans une passoire pour ôter l'excédent d'eau.
2. Mélanger la farine, les œufs, la crème fraîche et le fromage dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez le paprika, ainsi que les légumes râpés.
3. Faire cuire la pâte dans votre gaufrier huilé et bien chaud.
4. Servez avec du mesclun.