

Gaufres salées au céleri & camembert



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 min
- ✓ **Cuisson** : 5 min par gaufre

- ✓ **Ingrédients**
pour 4 personnes :

- 1 oignon
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 petit céleri
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 200 g de crème fraîche
- 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
- 1 pincée de curcuma
- 1 pincée de curry
- 75 g d'emmental râpé
- 100 g d'allumettes de bacon
- 100 g de camembert
- sel, poivre



- ✓ **Préparation :**

1. Épluchez et émincez finement l'oignon. Épluchez les pommes de terre et le céleri puis râpez-les grossièrement.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec la farine. Ajoutez la crème fraîche, les herbes de Provence et les épices. Salez et poivrez.
3. Incorporez l'oignon émincé ainsi que les pommes de terre et le céleri râpés. Ajoutez l'emmental, les allumettes de bacon et le camembert coupé en petits morceaux. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
4. Mettez le gaufrier à chauffer. À l'aide d'un pinceau, huilez les plaques. Placez-y l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de pâte et refermez-le. Laissez cuire pendant environ 5 min jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Servez immédiatement avec une salade et un peu de crème fraîche.

www.audalacuisine.com