

Gaufre au Stinking Bishop



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

18 minutes



Ingrédients

Fromage : 120 g de [Stinking Bishop](#)

- 100 g de pommes de terre râpées
- 100 g de farine
- 40 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 5 g de sucre et 2 g de gros sel

Préparation

Pour commencer cette recette au Stinking Bishop : battre les oeufs avec la crème dans une terrine, le sucre et le sel. Incorporer la farine, la pâte doit être lisse et homogène. Ajouter les pommes de terre râpées finement et pressées, laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Le fer à gaufre sera fortement chauffé puis huilé. Avec une petite louche, verser la quantité de pâte nécessaire juste pour remplir les cavités.

Etaler de fins copeaux de Stinking Bishop écroulé au centre, puis recouvrir légèrement de pâte. Rabattre la partie supérieure du fer et faire cuire 3 min de chaque côté. Servir avec une salade rouge. Assaisonner avec cuillerées à soupe d'huile de noix et une cuillerée à soupe de vinaigre de bière. Disposer les gaufres au **Stinking Bishop** coupées en triangle et déguster bien chaud.