

# Maroilles en gaufre



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

- Fromage : 120 g de [Maroilles](#) AOC
- 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

- Dans une terrine, battre les oeufs avec la crème, 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 Maroilles 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 lolo rouge et des carottes râpées.

Le petit plus du chef :

- Assaisonner avec cuillerées à soupe d'huile de noix et une cuillerée à soupe de vinaigre de bière.
- Disposer les gaufres coupées en triangle et déguster bien chaud.