

Gaufres de pommes de terre et poêlée de champignons

Pour 6 personnes

1 kg de pommes de terre
1 kg de champignons de Paris ou autre
1 botte de persil
20 cl d'huile d'olive
Sel et poivre
3 Gousses d'ail

Laver les champignons et couper en deux ou quatre suivant la grosseur

Faire cuire dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive

Ecraser les gousses d'ail et hacher avec la moitié du persil et mélanger aux champignons

Réserver au chaud

Eplucher les pommes de terre et les râper finement

Ajouter le reste de persil haché, saler et poivrer

Huiler le gaufrier et mettre à cuire les gaufres pendant 7 minutes environ

Servir avec les champignons