**Gaufres de pommes de terre au saumon fumé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Gaufres-de-pommes-de-terre-au-saumon-fum%C3%A9-IMG_5428_33309.jpg) **Pour 6 gaufres de pommes de terre**

**- saumon fumé  
Les gaufres :   
- 400 g de pommes de terre**  
**- 160 g de crème fraîche épaisse**  
**- 1 œuf entier + 2 jaunes**  
**- sel & poivre du moulin**  
**Crème au citron :**  
**- 150 g de crème fraîche liquide**  
**- 1 citron**  
**- 1 botte de ciboulette**  
**- sel & poivre du moulin**

**Les gaufres :**  
Éplucher et laver les pommes de terre.  
Râper les pommes de terre, les presser et les sécher dans un torchon.  
Mettre les pommes de terre râpées dans un saladier. Ajouter la crème l'œuf et les jaunes.  
Saler et poivrer et bien mélanger.  
Faire chauffer le gaufrier et verser le garnir de préparation à la pomme de terre.  
Faire cuire environ 4 minutes.  
Retirez les gaufres et les déposer au fur et à mesure sur un plat dans le four tiède.  
**La sauce citronnée :**  
Presser le citron. Émincer la ciboulette.  
Fouetter la crème avec le jus de citron. Saler et poivrer.  
Ajouter la ciboulette et la mélanger à la crème.  
  
Mettre dans chaque assiette une ou deux gaufres chaudes, une belle tranche de saumon fumé et une rosace de crème. Décorer à volonté de ciboulette et d'aneth.  
Servir immédiatement.