Croustillants au **Concassé d’aubergines et cabillaud**

4 personnes | 15 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

2 verrines de 105 g de Concassé d’aubergines et cabillaud la belle-iloise
300 g de pommes de terre
1 jaune d’oeuf
12 cl Lait
60 g de farine
30 g de Gruyère râpé
2 cuillères à soupe d’huile de tournesol
80 g de Salade (idéalement de la lollo rossa)
Un peu de fromage blanc

Les étapes

1- Éplucher et laver les pommes de terre, puis les essuyer avec un torchon
2- Râper finement les pommes de terre à l’aide d’un robot ou d'une rape manuelle
3- Dans un saladier, fouetter le jaune d’oeuf avec le lait
4- Incorporer la farine, le gruyère et l’huile de tournesol
5- Ajouter ensuite les pommes de terre râpées et mélanger
6- Faire cuire la pâte obtenue environ 7 min dans un gaufrier préchauffé et préalablement huilé (en l’absence de gaufrier, les faire cuire sous forme de galette à la poêle à feu doux)
7- Lorsque les gaufres sont encore tièdes, ajouter sur chacune d’elles l’équivalent d’une demi-verrine de Concassée d’aubergines et cabillaud (chaud ou froid, selon la préférence) et une pointe de fromage blanc
8- Déguster avec un petit bouquet de salade lollo rossa