

Gaufres Potimarron & Gruyère By Cath

Version Classique



Nombre

Pour 10 gaufres

Préparation

20 minutes

Cuisson

20 minutes

Pause

60 minutes



COOKING By Cath

Végétarien
Entrée ou Plat

INGREDIENTS :

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ➤ 200g purée de potimarron | ➤ 100g de gruyère (en bloc) |
| ➤ 200g farine (+ 1/2 càs) | ➤ Noix de muscade |
| ➤ 3 œufs | ➤ Sel, poivre |
| ➤ 200ml lait | Décoration : |
| ➤ 1 c à c levure chimique | Crème chantilly Ail & Persil*** |

Préparation :

- Laver le potimarron*.
- Le couper en 2 et ôter les graines** à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Couper le potimarron en tronçons de 5 à 6 cm.
- Mettre cuire le potimarron à la vapeur pendant 20mn.
- Réduire le potimarron en purée.
- Mélanger soigneusement la levure & la farine.
- Ajouter à la purée de potimarron : la farine (& levure), les œufs entiers, le lait, une pointe de muscade, saler et poivrer.
- Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux
- Couvrir la préparation et laisser reposer pendant 1 heure au frigo
- Couper le gruyère en petits dés (0.5cm).

- Ajouter 1/2 càs de farine et mélanger pour bien enrober les dés.
- Ajouter les dés à la préparation et mélanger.
- Graisser le gaufrier et le mettre à chauffer
- Lorsqu'il est chaud, verser une louche de préparation sur celui-ci.
- Cuire les gaufres pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

- Servir chaud ou tiède avec une crème chantilly ail & persil***
- A servir en entrée ou à l'apéro (coupées en morceaux).
- Servies avec une salade, c'est un plat complet végétarien

www.passionsbycath.fr

[YouTube](#)



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Astuces By Cath

Recette disponible en VIDEO

Rendez-vous sur YouTube ou sur passionsbycath.fr

- * Il n'est pas nécessaire d'éplucher un potimarron car sa peau est tendre.
- ** Conserver les graines de courges, elles ont de multiples intérêts (Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr)
- *** Servir avec une crème chantilly salée aromatisée à l'ail et au persil (recette disponible sur passionsbycath.fr)

La préparation de la pâte peut se faire en amont de la dégustation :
J1 = cuisson du potimarron - J2 = réalisation de la pâte - J3 = cuisson

Lorsque les gaufres sont cuites, les positionner sur une grille afin de préserver leur croustillant. (Sinon elles vont absorber leur propre condensation, se gorgeaient d'eau et ramollir)

Vous pouvez également cuire les gaufres et les repasser au grille-pain juste avant de les servir, cela les réchauffera et leur redonnera du croustillant.