

Gaufres Potimarron & Gruyère By Cath

Version avec le robot Companion



Végétarien
Entrée ou Plat

ULTRABLADE



PETRIN CONCASSEUR



PANIER VAPEUR



Nombre

Pour 10 gaufres

Préparation

20 minutes

Cuisson

20 minutes

Pause

60 minutes

INGREDIENTS :

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

ETAPE N°1

- Laver le potimarron*.
- Découper le potimarron en 2 et ôter toutes les graines** à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Couper le potimarron en tronçons (5 à 6 cm).

ETAPE N°2

Accessoires :

PANIER VAPEUR

Paramètres :

Vapeur (Steam) - P1
-- / 100°C / 20 mn

- Mettre 70cl d'eau dans la cuve (+ 1càc vinaigre***)
- Mettre le potimarron dans le panier vapeur interne et positionner celui-ci dans la cuve.
- Fermer le couvercle (bouchon position MAX) et lancer le programme Vapeur P1 (100°C) en diminuant la durée à 20mn.

ETAPE N°3

Accessoires :

ULTRABLADE

Paramètres :

Vit.11 / -- / 1 mn

- Vider et nettoyer la cuve du robot.
- Positionner l'Ultrablade dans la cuve.
- Ajouter les tronçons de potimarron dans la cuve.
- Lancer le robot : Vitesse 11 pendant 1 minute.

ETAPE N°4

- Mélanger soigneusement la levure & la farine.

ETAPE N°5

Accessoires :

Pétrin-Concasseur

Paramètres :

Vit.5 / -- / 1 mn

- Remplacer l'Ultrablade par le Pétrin-concasseur.
- Rassembler la purée de potimarron.
- Ajouter la farine (& levure), les œufs entiers, le lait, une pointe de muscade, saler et poivrer.
- Fermer le couvercle (bouchon position MIN) et lancer le robot : Vitesse 5 pendant 1 minute.

ETAPE N°6

Accessoires :

Pétrin-Concasseur

Paramètres :

Vit.6 / -- / 30 sec

- Rassembler la purée au centre de la cuve.
- Refermer le couvercle et relancer le robot, en saisissant manuellement : Vitesse 6 - 30 sec.

ETAPE N°7

- Verser la préparation dans un saladier, couvrir et laisser reposer pendant 1 heure au frigo.








ETAPE N°8

- Couper le gruyère en petits dés (0.5cm).
- Ajouter 1/2 càs de farine et mélanger délicatement les dés afin de bien les enrober de farine
- Ajouter les dés à la préparation et mélanger

ETAPE N°9

- Graisser le gaufrier et 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  SCAN ME	YouTube  SCAN ME	 COOKING By Cath    
<small>© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable</small>		

Astuces By Cath

* *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)*

*** *Lors d'une cuisson vapeur, ajouter 1 c à c de vinaigre blanc dans le fond de la cuve afin de limiter les dépôts de calcaire.*

**** *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.

Recette disponible en VIDEO (réalisée avec le robot cuiseur Companiono) :

Rendez-vous sur [YouTube](https://www.youtube.com) ou sur passionsbycath.fr