

Gaufres Patate Douce & Chorizo By Cath

 Cooking By Cath

A servir en entrée avec un tartare ail et fines herbes maison (recette disponible sur www.passionsbycath.fr)

A servir également à l'apéro soit en coupant les gaufres en 4 soit en faisant des mini gaufre de la taille d'une rondelle de chorizo.

Accompagnées d'une salade, elles deviennent un repas complet

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
20 min


Cuisson
40 min


PAUSE
1 h


Durée totale
2 h

 **Catégorie :** ENTREE CHAUDE - PLAT PRINCIPAL

 **Cuisine :** SNACK  **Nombre :** 8 gaufres

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PANIER VAPEUR INTERNE](#)
- [ULTRABLADE](#)

INGREDIENTS

- 250 g patates douces
- 1/2 [chorizo doux](#) (César Moroni le chorizo préféré des français)
- 200 g farine (+ 1/2 càs)
- 4 œufs
- 200 ml lait
- 1 tsp levure chimique
- 60 g de gruyère en petits dès
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Décoration :

- [Tartare express Ail & Persil au Companion](#)

PREPARATION

Étape 1

1. Eplucher et laver les patates douces
2. Les couper en gros dès

Étape 2

1. Mettre 70cl d'eau dans la cuve (+ 1càc vinaigre***)
2. Disposer les patates douces dans le panier vapeur du Companion et positionner celui-ci dans la cuve.
3. Fermer le couvercle ([bouchon position MAX](#)) et lancer le [programme Vapeur Steam P1](#) : vitesse zéro - 100°C - réduire la durée à 25 minutes.

Étape 3

1. Vider et rincer la cuve du robot.
2. Y positionner l'Ultrablade.
3. Ajouter les patates douces ainsi que le lait.
4. Fermer le couvercle et lancer le robot : 1 minute - Vitesse 11

Étape 4

1. Mélanger soigneusement la levure avec la farine.

Étape 5

1. Rassembler la purée de patates douces
2. Ajouter la farine (& levure), les œufs entiers, une pointe de muscade, saler et poivrer.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MIN**) et lancer le robot : 30 secondes - vitesse 5

Étape 6

1. Rassembler la préparation
2. Refermer le couvercle et relancer le robot : 30 secondes - vitesse 6

Étape 7

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

Étape 8

1. Couper le chorizo en tranche d'1/2 cm d'épaisseur
***Astuces By Cath** : couper les tranches de biais et dans la partie courbe du chorizo, elles seront plus longues*
2. Couper le gruyère en petits dés (0.5cm).
3. Ajouter 1/2 càs de farine et mélanger délicatement les dés afin de bien les enrober de farine
4. Ajouter les dés à la préparation et mélanger

Étape 9

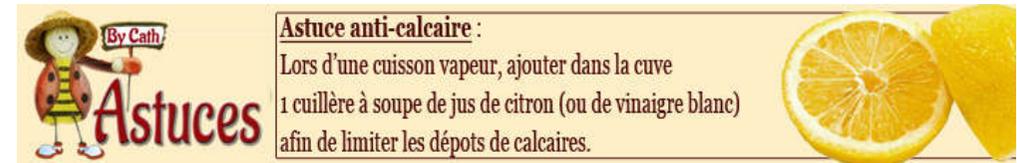
1. Graisser le gaufrier et lorsqu'il est chaud, verser une louche de préparation en la répartissant sur toute la surface.
2. Ajouter 1 rondelle de chorizo au centre en appuyant légèrement dessus pour l'enfoncer dans la pâte puis recouvrir d'une nouvelle petite louche de pâte.
3. Fermer le gaufrier et laisser cuire les gaufres pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

N'ouvrez pas le gaufrier trop vite sinon votre gaufre va s'ouvrir en deux.

4. Servir chaud ou tiède accompagné d'**un tartare express ail & persil**

NOTES

Limiter les dépôts de calcaire dans la cuve du Companion :



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.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
