

Gaufres Chou-Fleur & Chorizo By Cath

 Cooking By Cath

A servir en entrée, à l'apéro (coupées en morceaux) ou encore en plat principal, accompagnée d'une salade.

Garnir les gaufres d'une cuillère de fromage frais (type Philadelphia)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
20 min


Cuisson
20 min


Pause
1 h


Durée totale
1 h 40 min

 **Catégorie :** APERITIF - ENTREE CHAUDE - PLAT PRINCIPAL

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

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [GAUFRIER](#)

INGREDIENTS

- 300 g chou-fleur cuit
- 200 g farine
- 3 œufs
- 200 ml lait
- 1 tsp [levure chimique](#)
- 1/4 [chorizo](#) (doux ou fort selon vos goûts)
- 1/8 tsp [curry](#)
- Sel & poivre
- 150 g [fromage frais](#) (type Philadelphia (facultatif mais tellement meilleur !))

PREPARATION

ETAPE 1

1. Placer le 1/4 de chorizo au congélateur.

ETAPE N°2

1. Positionner le pétrin concasseur dans la cuve.
2. Ajouter le chou-fleur préalablement cuit.
3. Lancer le robot : Vitesse 11 pendant 20 secondes.

ETAPE N°3

1. Rassembler la purée de chou-fleur.
2. Ajouter les œufs entiers, le lait, le curry, saler et poivrer.
3. Lancer le robot : Vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°4

1. Mélanger soigneusement la levure avec la farine.
2. Ajouter ce mélange dans la cuve et rassembler la purée au centre de la cuve.
3. Refermer le couvercle et relancer le robot Vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°5

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

