

Gaufres à la patate douce

Envie d'un repas rapide qui change de l'ordinaire ? Pourquoi ne pas essayer les gaufres de patate douce ? Après les frites de patate douce, le tubercule revient sous la forme de gaufre. On apprécie son goût sucré et fondant !

Pour réaliser 10 gauffres :

Ingrédients :

- 400 g de patate douce
- 2 œufs
- 40 g de beurre fondu
- 125 g de farine
- 5 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 100g de fromage râpé
- Sel, poivre



Réalisation :

- Éplucher la patate douce, la couper en dés. La laisser cuire 20 minutes environ dans une casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter.
- Réduire les dés de patate douce en purée.
- Séparer les blancs de jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, le persil, le beurre fondu, le fromage râpé, le sel et le poivre. Mélanger le tout. Ajoutez la purée de patate douce puis mélanger à nouveau. Incorporer délicatement les blancs d'œufs.
- Filmer le saladier et laisser reposer 30 minutes.
- Beurrer un gaufrier. Déposer une louche de pâte et laisser cuire quelques minutes. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Server les gaufres accompagnées d'une salade.

Bon appétit !