

GAUFRES AU POTIMARRON

Ingrédients :

- 500 gr de potimarron
- 4 œufs
- $\frac{1}{2}$ litre de lait
- 300 gr de farine
- 75 gr de sucre
- 75 gr de beurre
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- sel



Préparation :

1. Ôter l'écorce et les graines du potimarron.
2. Couper la chair en dés, mettre dans une casserole avec un grand verre d'eau et du sel.
3. Cuire à feu doux 20 minutes environ.
4. Egoutter puis écraser la chair avec une fourchette.
5. Dans une jatte, mélanger la farine, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure et les jaunes d'œufs.
6. Faire tiédir le lait, y ajouter la purée de potimarron, mélanger, puis verser le tout dans la jatte, sans cesser de remuer.
7. La préparation doit devenir homogène.
8. Battre les blancs en neige, les incorporer à la préparation.
9. Couvrir et laisser reposer 1 heure.
10. Faire chauffer le gaufrier, cuire 4 à 5 minutes selon les goûts (ou plus, selon le gaufrier).