

# Gaufres de potimarron



QUANTITÉ

12 gaufres



PREPARATION

25 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de potimarron
- 200g de farine de blé
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait (végétal ou animal)
- 2 cuillères à café de levure chimique
- du sel et du poivre



Lavez le potimarron, enlevez les pépins et coupez-le en cubes (en laissant la peau qui donne un petit goût de noisette).

Faites cuire le potimarron pendant 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Egouttez puis mixez le potimarron cuit de façon à obtenir une purée lisse.

Dans un saladier, versez la purée de potimarron, la farine, les œufs, le lait, la levure, le sel et le poivre.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites chauffer votre gaufrier et huilez-le si nécessaire.

Déposez une cuillère à soupe de pâte au centre de chaque plaque à gaufre.

Laissez cuire pendant environ 5 minutes (durée variable selon la puissance de votre gaufrier).