

Gaufres de patate douce

adeline-cuisine.fr/recettes/gaufres-de-patate-douce/

November 11,
2015

👤 👤 👤 👤 👤 (4.2 sur 5)
👤 👤 👤 👤 👤



- -4 à 6 gaufresPortions+
- 10 mTemps de prép.
- 25 mTemps de cuisson
- 35 mPrêt en

Ces gaufres sont à garnir selon vos envies. De mon côté, j'ai assaisonné du fromage frais d'ail et fines herbes auquel j'ai associé du jambon cru et des tomates séchées. C'était super bon!

Petit conseil : une fois la pâte mise et le gaufrier fermé, laissez les gaufres cuire tranquillement sans ouvrir l'appareil. Elles vont griller et c'est ce qui les aidera à se décoller. Ouvrez le gaufrier avec délicatesse et si elles accrochent un peu, allez-y à la spatule pour ne pas les abîmer. Si vous huilez bien votre gaufrier il ne devrait pas y avoir de soucis 😊

Vous aurez besoin de :

Ajouter à la liste d'achats + 400 g de patate douce

Ajouter à la liste d'achats + 2 oeufs

Ajouter à la liste d'achats + 100 g de farine

Ajouter à la liste d'achats + 1 cc de levure

Ajouter à la liste d'achats + Sel, poivre

Ajouter à la liste d'achats + Noix de muscade

Ajouter à la liste d'achats + Persil

Ajouter à la liste d'achats + Huile

On passe en cuisine !

- Etape 1

Éplucher et couper les patates douces en morceaux. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante durant 10 à 15 minutes. Les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Si la purée vous semble un peu trop humide, la mettre quelques seconde sur le feu pour la sécher.

- Etape 2

Dans un récipient, mettre la purée, le sel, le poivre, la noix de muscade râpée et le persil. Ajouter les œufs et la farine puis mélanger.

- Etape 3

Graisser le gaufrier, et les faire cuire durant 3 à 4 min. Les garnir selon vos envies!

Vos réalisations

