

GAUFRES DE PATATE DOUCE

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de patate douce
100 g de farine Type 55
30 g de maïzena
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café de persil haché
1 cuillère à café d'herbes de Provence
2 œufs
5 cl de lait
30 g de beurre fondu

Éplucher la patate douce et la faire cuire à la vapeur.

Pendant ce temps, mettre la farine, la maïzena, l'ail, le persil haché et les herbes de Provence dans un saladier. Bien les mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

Prendre 400 g de patate douce cuite et la réduire en purée à l'aide d'un presse purée manuel. Ajouter cette purée au mélange précédent et laisser reposer la pâte obtenue pendant 30 minutes.

Déposer une quantité suffisante de pâte, suivant que vous voulez obtenir des gaufres entières ou en étoiles, au milieu de la plaque inférieure du gaufrier. Le refermer et faire cuire ainsi autant de gaufres que vous souhaitez.

Celles-ci pourront accompagner des viandes comme le canard, le porc, les gibiers ...