

GAUFRES DE PATATE DOUCE

Préparations

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. Vous pouvez aussi les cuire au four pour éviter que la purée ne soit trop humide. 20 à 30 minutes à 180°C en fonction de l'épaisseur de vos morceaux.

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.

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



4 à 6 Gaufres
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients

400 g de patate douce
2 oeufs
100 g de farine
1 cc de levure
Sel, poivre
Noix de muscade
Persil
Huile