

# GAUFRES SALÉES À LA PATATE DOUCE

 Pour 4 personnes

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 10 min



## INGRÉDIENTS

- 300 g de patate douce cuite et écrasée
- 2 œufs
- 100 g de farine de blé
- (ou farine semi-complète)
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait (animal ou végétal)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre
- (Option) cumin ou paprika doux

## PRÉPARATION

1. Écraser la patate douce encore tiède dans un saladier.
2. Ajouter les œufs et bien mélanger.
3. Incorporer le lait et l'huile d'olive.
4. Ajouter la farine, la levure et les épices si utilisées. Saler et poivrer.
5. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais souple.
6. Laisser reposer 10 minutes.
7. Cuire les gaufres dans un gaufrier bien chaud et légèrement huilé.

## SAUCE FRAÎCHE AIL & HERBES

- Fromage blanc ou fromage frais
- Ail finement râpé
- Jus de citron
- Sel, poivre
- (Option) herbes fraîches ciselées



Florian Bastier