



Gaufre de butternut



10 gaufres



80 minutes

INGREDIENTS

600g de butternut

4 œufs

200g de farine

60g de beurre

1 sachet de levure chimique

sel

ETAPES

1. Préchauffer le four à 200°C. Couper la courge butternut en 2 et retirer les graines et filaments. Déposer la butternut sur un papier cuisson ou une lèchefrite et mettre au four pour 1 heure.
2. Une fois la butternut bien cuite, prélever 600 grammes de chair (sans la peau) et la placer dans le bol du robot ménager. Réduire la chair en purée avec la lame du robot, ajouter le beurre, puis la farine et la levure, et enfin les œufs battus. Il faut que la pâte soit bien épaisse et collante. Ajouter éventuellement un peu de farine pour épaissir la pâte. Laisser reposer minimum 30 minutes.
3. Faire chauffer le gaufrier, graisser le moule avant d'y déposer une petite louche de pâte. Laisser cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
4. Manger les gaufres bien chaudes. Elles accompagnent à merveille des coquilles Saint-Jacques grillées (comme sur la photo), du poisson fumé ou encore un œuf poché avec une sauce hollandaise (façon œuf Benedict) en version végétarienne. Servir avec de la Claytone de Cuba, ou du mesclun asiatique.

* Recette largement inspirée du livre "Devenez l'expert de l'apéro" de Michel & Augustin aux éditions Marabout