

GAUFRE A LA COURGE BUTTERNUT A LA CREME DE PARMESAN



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 3 mn par gaufre

Pour 4 belles gaufres:

200 g de pulpe de butternut cuite et égouttée (ou potiron)

200 g de farine

1 oeuf

80 g de beurre fondu refroidi

1 càs bombée de crème fraîche ou ricotta

10 g de levure de boulanger sèche ou fraîche)

Une pincée de 4 épices

Sel et poivre

Pour la crème de parmesan:

3 càs de crème fraîche

3 càs de parmesan

Sel (si nécessaire) et poivre

Dissoudre la levure avec une cuillerée à soupe d'eau tiède.

Mixer tous les éléments de la recette, ajouter la levure et la pincée de 4 épices. Saler et poivrer, laisser "pousser" pendant environ 15 minutes.

Chauffer le gaufrier et cuire les gaufres environ 3 minutes.

Pendant la cuisson des gaufres, mélanger en battant un peu la crème et le parmesan, saler éventuellement et poivrer.

Servir les gaufres bien chaudes avec une salade de mâche et un peu de crème de parmesan.