



## Gaufres aux pommes de terre et butternut

Ingrédients pour 12 gaufres

450 gr de courge butternut

300 gr de pommes de terre

250 ml de lait demi-écrémé

40 ml d'huile d'olive

3 oeufs

75 gr de farine T55

75 gr de maïzena

1 cs de levure chimique

cumin en poudre (au goût)

coriandre fraîche ciselée (au goût)

60 gr de parmesan ou peconiro **peconiro au pif pour moi**

sel et poivre **aux 5 baies pour moi**

Râper la butternut avec une râpe moyenne et réserver

Râper et sécher les pommes de terre dans un torchon et réserver

Dans le bol du TM ou autre mixeur mixer le lait, l'huile, les oeufs, farine, maïzena, levure, cumin, coriandre, sel et poivre

Incorporer les pommes de terre et la butternut râpées ainsi que le fromage

Répartir dans les empreintes

Cuire four chaud 200° une vingtaine de minutes

Attendre un peu avant de démouler

A consommer chaud ou tiède et même froid