

Gaufres salées au potimarron

Pour 8 gaufres

400gr de purée de potimarron

50 gr beurre demi-sel

400ml de lait

150 g de farine

2 œufs

1 sachet de levure

2 cuil à café rase de mélange d'épice du trappeur

Mélangez la purée de potimarron avec la farine, la levure, les œufs, le lait, le beurre et les épices.

Quand la pâte est bien lisse, couvrez-la et laissez-la reposer pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C.

Versez la pâte à gaufre dans les moules et enfournez à 210°C pendant 12 à 15 minutes.

Laissez refroidir avant de démoulez les gaufres et remettez les quelques minutes au four à 220°C pour quelques deviennent croustillantes.