

GAUFRES à LA PATATE DOUCE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 3

Ingrédients:

- 250g Grosse patate douce
- 60g Farine
- 50g Fromage râpé type cheddar ou gruyère
- 2 Oeufs
- 3 tranches Saumon
- 1 Tomate coupé en fines tranches
- 1/2 Avocat coupé en fines tranches

Préparation:

- Placer la patate douce dans un bol puis 15 minutes au micro-onde
- Placer la chair de la patate douce dans le bol, ajouter 60g de farine, 2 oeufs, 50g de fromage est mixer 30sec/vitesse 5
- Faire bien chauffer ton four à gaufre puis le huiler et à l'aide de deux cuillères à soupe placer la pâte sur ton four à gaufre faire cuire 5 minutes
- Reste plus qu'à garnir tes gaufres avec la tomate l'avocat et le saumon puis tu peux rajouter de la moutarde de la moutarde ou si tu préfère le jambon au saumon c'est très bon aussi.