

# Gaufres au potiron

De l'atelier 'Une boîte à lunch remplie d'idées'



8 gaufres – 20 minutes + 1 heure de temps pour refroidir

## Ingrédients

- 250 g de potiron
- 125 g de flocons d'avoine
- 4 œufs Ovyta
- 1 c. à café de poudre à lever
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 c. à café de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

### Pour la présentation :

- Sirop d'érable
- Noix de pécan

## Préparation

- Coupez le potiron en morceaux.
- Portez l'eau à ébullition et cuisez les morceaux de potiron.
- Égouttez et laissez refroidir.
- Mélangez le potiron, les flocons d'avoine, les œufs, la poudre à lever, la cannelle, le sucre vanillé et la pincée de sel dans un récipient.
- Mixez le tout au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une masse lisse.
- Laissez refroidir le mélange pendant une heure dans le réfrigérateur, de manière à ce que la pâte durcisse un peu.
- Faites chauffer le fer à gaufre et cuisez les gaufres.
- Décorez votre gaufre d'un peu de sirop d'érable ou parsemez d'un peu de noix hachées.

## Conseil

- En dehors de la saison du potiron, optez pour du potiron surgelé. Si c'est la saison, choisissez de préférence un potimarron.

*En collaboration avec Ovyta, Besana & Bosch.*