

Gaufres aux carottes (salées)

Bonjour à toutes et tous

Le mois d'Avril étant plutôt pauvre en terme d'ingrédients, que diriez-vous d'une recette pour cuisiner nos classiques carottes ? Pour l'anecdote, avec un anniversaire courant Avril, il y a eu du monde à la maison et l'envie de mettre les petits plats dans les grands. La formule qui arrangeait tout le monde était un grand apéro-buffet dinatoire qui puisse à la fois faire le bonheur des (nombreux) adultes comme des (nombreux) petits. J'ai ressorti pas mal de recettes du blog (exemple par [ici](#)) et préparé en même temps quelques nouveautés. Une de mes plus belles "nouveautés" est des des gaufres aux [carottes](#) (salées). Le format ludique des gaufres marche toujours très très bien auprès des petits; et la préparation est relativement simple. J'ai piqué la recette par [ici](#) , en adaptant légèrement les dosages.

Côté dégustation, je crois que c'est bien l'assiette qui a dépilé le plus vite, et j'en ai choppé plusieurs se resservir. Gaufres sont moelleuses, saveur carotte modérée, couleur attractive. Cela avait tout pour plaire. Quelques Maman m'ont même demandé la recette pour leurs tout-petits réfractaires aux légumes.

Je voulais vous proposer la recette au cas où vous organisiez un apéritif ce mois ci, où au cas où vous cherchez une recette de légumes de saison. Néanmoins, avec les carottes, ces gaufres sont de saison quasi toute l'année. N'hésitez donc pas. Bonne journée !



- GAUFRES (SALÉES) AUX CAROTTES -

Recette : Gaufres aux carottes

Saison de la recette : Septembre à Juin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 300 g de carottes
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 200 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + un peu pour le gaufrier.
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Sel et poivre

Réalisation

- Lavez, épluchez les carottes, coupez en rondelles et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Réduisez en purée

- Dans un récipient, mélangez les oeufs, le lait et l'huile.
- Ajoutez la purée de carottes et mélangez
- Incorporez la farine et la levure chimique en battant énergiquement avec un fouet.
- Salez, poivrez, ajoutez le cumin et mélangez bien.
- Faites chauffer votre gaufrier. Huilez légèrement. Une fois celui-ci chaud
 - Déposez une grosse cuillerée à soupe (voire 1 cuillerée et demi) de préparation au centre de chaque empreinte.
 - Faites cuire 3 à 4 minutes (sans ouvrir) jusqu'à ce que la gaufre se détache
 - Itérer jusqu'à épuisement de la pâte

Servez tiède ou à température ambiante

Astuces :

- A l'avance : Vous pouvez préparer ces gaufres la veille. Elles perdront néanmoins le croustillant qu'elles ont à la sortie de la cuisson.
 - Variante : Remplacez le cumin par des fines herbes émincées.
-