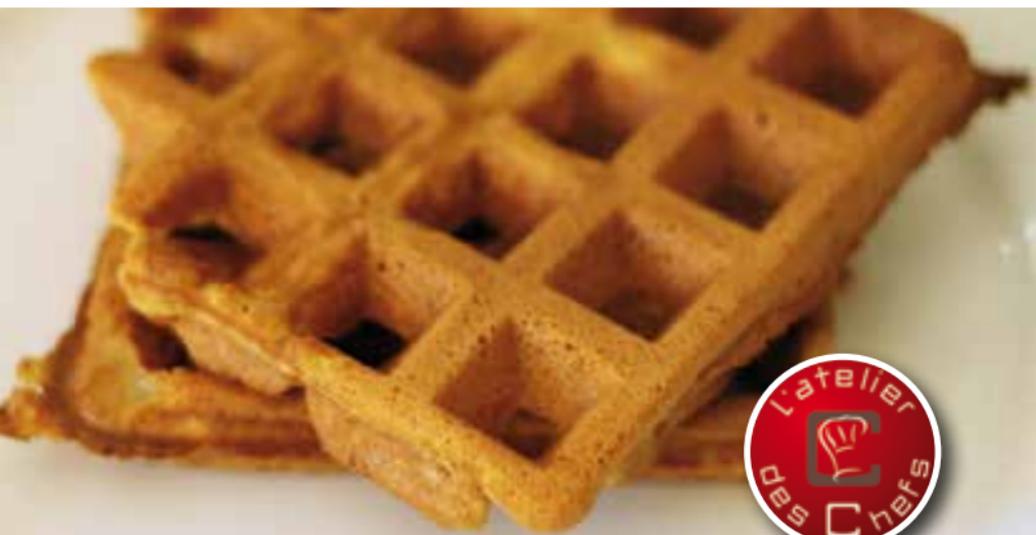


GAUFRE DE POTIMARRON À L'HUILE DE COURGE, QUENELLE À LA CHÈVRE



BiObernai'Cook

www.biobernai.com

Recette réalisée avec le concours des exposants de BiObernai'16 :

CHÈVRENERIE DE NIDERWILLER - 06 21 83 14 43 - www.fermesniderwiller.fr / **FERME DURR BIOLACTÉ** - 03 88 74 87 80 - www.ferme-durr.fr / **FERME HUBERT - LES AVIATS** - 03 88 57 06 00 - www.biofermehumbert.com / **JARDINS DE GAÏA** - 03 88 85 96 53 - www.jardinsdegala.com / **JARDINS DU GIESSEN** - 06 70 68 46 52 - www.lesjardins-dugiesSEN.com / **LA MAISON VITALE** - 03 90 41 41 00 - www.jevisbio.fr / **LA SOURCE BIO** - 03 75 13 00 10 - www.lasourcebio.com / **MOULIN KIRCHER** - 03 88 85 71 10 - www.moulin-kircher.fr

GAUFRE DE POTIMARRON À L'HUILE DE COURGE, QUENELLE À LA CHÈVRE

Ingrédients pour 6 gaufres

Pour les gaufres

Farine de blé	300 g
Sel fin	½ cuill. à c.
Sachet de levure chimique	½ sachet
Œufs	2
Lait	30 cl
Huile de courge	10 cl
Potimarron / potiron	150 g
Poivre du moulin	6 tours

Pour la crème

Fromage frais de chèvre	100 g
Crème liquide entière	10 cl

Pour le dressage

Poivre cardamome	1 petite pincée
Ciboulette	½ botte

Descriptif

Pour la purée de potimarron : Éplucher le potimarron puis le couper en cubes. Cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min environ, puis égoutter et passer au presse-purée. En prélever 150 g.

Pour l'appareil à gaufres : Verser la farine dans un bol avec la levure et faire un petit puits. Incorporer les œufs et ajouter progressivement le lait, l'huile de courge puis le potimarron. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser la pâte dans le gaufrier. Cuire environ 5 min, jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée.

Pour la crème : Écraser le fromage de chèvre frais avec une fourchette. Monter la crème liquide en chantilly. Mélanger délicatement les deux appareils. Laver et ciseler la ciboulette et en réserver quelques brins.

Pour le dressage : Parer les gaufres en rectangles, puis déposer une petite quenelle de crème de chèvre dessus et la parsemer de ciboulette ciselée. Terminer par le poivre cardamome et un brin de ciboulette.

Le plus du Chef

Vous pouvez remplacer le potimarron par de la patate douce.