

Gaufre de courge rôtie façon Drôm'Italia

Ingrédients pour 4 personnes :



Gaufres :

- 350g de potimarron
- 150g de farine
- 3 œufs
- 200g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100g de fromage (environ 33g comté/ 33g gruyère/ 33g pecorino sarde)
- Sel, poivre, paprika, curry, feuilles de laurier (optionnel)

Pesto de courge :

- 250g de potimarron
 - 50g de parmesan râpé
 - 30 graines de courge
 - 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1/2 gousse d'ail (ou moins selon vos préférences)
 - Sel, poivre, paprika, curry
- une dizaine de tranches de jambon de parme
- quelques feuilles de basilic

Préparation :

Préchauffez le four à 180°, chaleur tournante

Épluchez, videz et coupez en cubes d'environ 2cm 600g de potimarron. Disposez les graines de potimarron et les morceaux de potimarron sur la plaque du four. Saupoudrez de paprika, curry, sel, poivre, huile d'olive puis mélangez, découpez votre feuille de laurier et mélangez-la avec la courge . Enfourez pendant 25/30min.

Astuce de chef : séparez dès à présent les morceaux destinés au pesto de ceux destinés à la gaufre ; cela sera plus simple, car ils sont plus légers après cuisson ! (ex : créez une séparation avec à gauche 350gr au milieu les graines de courges et à droite les 250gr de courge restante)

Le potimarron doit être fondant (un couteau doit rentrer sans problème).

Écrasez vos 350gr de potimarron pour en faire une purée et réserver les 250gr le potimarron pour le pesto.

Préparez votre pâte à gaufres en mélangeant : les œufs, le lait, la levure, la farine. Une fois la pâte prête, ajoutez la purée de potimarron, le fromage et l'huile d'olive. L'appareil à gaufres est prêt !

Préparation du pesto :

Décortiquez les graines de courge pour ne garder que l'intérieur (c'est long !).

Écrasez vos 250gr de potimarron pour en faire une purée.

Mixez les 250g de potimarron, le parmesan, l'intérieur des graines de courges, l'huile d'olive et l'ail pressé. Ajustez l'assaisonnement en fonction de vos goûts.

Faites cuire votre gaufre, puis ajoutez le jambon, le pesto et le basilic.

Bon appétit !