



Desserts

## **Gaufres Belges de potiron au mascarpone à la cannelle**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes de potiron (chair)  
1 pincer de noix de muscade (râpée)  
pincer gingembre en poudre  
80 millilitres de jus de pomme  
300 grammes de farine  
1 cuillère à soupe de levure en poudre  
1 cuillère à café bicarbonaat  
1/2 cuillère à café sel  
2 cuillères à café de cannelle (moulue)  
4 œufs  
60 grammes de sucre  
250 millilitres de lait  
230 millilitres babeurre  
60 millilitres de huile végétale  
1 cuillère à café de extrait de vanille

### **Pour la crème:**

250 grammes de mascarpone  
2 cuillères à soupe de crème  
2 cuillères à soupe de sucre  
1/2 cuillère à café cannelle en poudre  
sucre en poudre (pour saupoudrer)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la chair de potiron en quartiers que vous répartissez dans une forme résistant au feu et assaisonnez avec le gingembre et la noix de muscade. Ajoutez le jus de pomme.

Faites cuire le potiron 25-30 minutes dans le four puis retirez-le et laissez-le refroidir. Faites-en ensuite une purée fine avec le mixer.

Dans un plat mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, la cannelle et le sel. Séparez les œufs. Battez les blancs en neige avec la moitié du sucre. Mélangez les jaunes d'œuf avec le reste du sucre pour obtenir une

crème blanche. Incorporez alors la purée de potiron refroidie, le lait, le babeurre, l'huile et l'extrait de vanille. Incorporez la farine peu à peu et mélangez le tout pour obtenir une pâte épaisse liquide. Finalement incorporez prudemment les blancs d'œuf battus. Cuisez les gaufres.

Mélangez en une masse lisse le mascarpone avec la crème, le sucre et la cannelle en poudre. Assaisonnez la crème et saupoudrez dessus la cannelle. Tamisez un peu de sucre en poudre sur les gaufres et servez-les chaque fois avec une cuillère de crème de mascarpone à la cannelle.

