

Gaufres de potimarron au foie gras

[Il vous faut \(pour 6 personnes\):](#)

- 200g de foie gras mi-cuit
- 10cl de vinaigre balsamique
- 1 cas de sucre de canne
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette

Pour la pâte

- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 20g de beurre fondu
- 10 cl de lait
- 200g de potimarron cuit mixé

Préparation :

1. Mixez tous les ingrédients de la pâte et faites cuire les gaufres dans un gaufrier.
2. Faites réduire le vinaigre balsamique et le sucre pour obtenir un sirop nappant.
3. Coupez les gaufres en 6, posez un morceau de foie gras dessus, nappez de vinaigre, salez à peine, poivrez et ajoutez un peu de piment d'Espelette.

RÉGALEZ-VOUS !