 **Gaufres à la carotte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/gaufres-a-la-carotte-p1220641-r.jpg) **Pour 6 grandes Gaufres à la carotte**

**La garniture :**

**- 200 g de** [**faisselle**](https://recettes.de/faisselle)  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 1 grosse càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 25 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petit-pois) **surgelés (1)**

### Laisser la faisselle s'égoutter parfaitement. La mélanger dans un bol avec le parmesan et le persil. Saler, poivrer et réserver au frais. Faire cuire les petits pois pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les réserver. **Les Gaufres à la carotte :**

**- 300 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 30 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 70 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 40 g de parmesan**  
**- 40 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche) **- sel & poivre du moulin**

Éplucher, laver et couper les carottes en gros dés.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.  
Les égoutter parfaitement avant de les mettre dans le blender avec le beurre et la tablette de volaille émiettée.  
Mixer en purée fine.  
Ajouter les œufs, le parmesan et la crème.  
Mixer encore finement. Poivrer.  
Faire chauffer le gaufrier et huiler légèrement les plaques.  
Mettre une grosse cuillerée de pâte sur chaque plaque.  
Laisser cuire quelques minutes en surveillant jusqu'à ce que les gaufres soient prêtes.  
Les déposer sur une grille  pour les laisser tiédir et leur éviter de trop ramollir.  
Au moment du service, les faire réchauffer quelques minutes au four.  
Déposer sur chaque assiette une gaufre et demie.  
Garnir de petits pois et de sauce au fromage blanc.  
Accompagner d'une salade verte.