

Gaufres de patates douces et salade à l'avocat

Source : *recette carrefour* ([lien](#))



Ingrédients (4 pers):

Gaufre

- 1 grosse patate douce
- 100 gr farine d'avoine
- 100 ml lait d'amande
- 2 càs fécule de maïs ou arrow root
- 1 càs levure chimique
- Huile olive pour graisser les fers du gaufrier
- Sel

Salade

- Tomates cerise de différentes couleurs
- 1 avocat, dénoyauté, coupé en tranches
- 1 poignée de persil haché
- Huile olive
- Yourt grec
- Sel, poivre

Préparation :

- Pelez la patate douce, coupez-la en morceaux et faites-les cuire dans de l'eau salée, jusqu'à tendreté. Egouttez. Dans le bol d'un robot ou à la main, mélangez la patate douce avec la farine d'avoine, le lait d'amande, la fécule et la levure.
- Graissez les fers du gaufrier avec du beurre ou de l'huile et faites-y cuire les gaufres une à la fois.
- Pendant ce temps, préparez la salade en mélangeant les tomates cerises, les tranches d'avocat, le persil, l'huile d'olive, sel et poivre. Servez les gaufres tièdes avec la salade et un peu de yaourt grec à part.