

GAUFRES MINUTE DE CLAIRE

POUR 10 GAUFRES
ENVIRON

COMPOSITION

250 g de beurre doux

300 g de lait entier

1 gousse de vanille

285 g de farine

4 g de sel fin

135 g de blancs d'œufs
(environ 5 œufs)

25 g de sucre semoule

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et tiédir le lait.
Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter pour en extraire les graines.
Mélanger le beurre fondu et le lait tiède avec les graines de vanille, la farine et le sel.
Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
Mélanger les deux appareils délicatement.
Filmer et réserver au réfrigérateur.

CUISSON ET FINITION

Sortir l'appareil à gaufres du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.
Verser dans le gaufrier chaud et faire cuire les gaufres environ 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Couper chaque gaufre en diagonale pour créer du volume dans l'assiette.

La recette de ces délicieuses gaufres de fête foraine, est un généreux don de Claire Heitzler.

Fruits de saison, chantilly à la vanille de Madagascar (recette p. 34), sirop d'érable, confiture, chocolat fondu... tout est bon pour accompagner ces gaufres!