



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn Repos: 50 mn

GAUFRES

INGREDIENTS:

250 g de Farine
2 œufs
125 g de beurre
Lait
10 g de levure boulangère
Extrait de Vanille
1 demi-zeste de citron

METHODE :

Ah les Gaufres ! Déjà tout petit nous courions après ! Nature, avec de la Chantilly, de la crème Anglaise, notre imagination était sans limites ! Facile à réaliser, elles raviront les plus petits et les plus grands.

Commencez par peser et tamiser la farine, puis mettez-la dans un saladier.

Délayez la levure de boulanger dans un peu de lait tiède (5 cl).

Faites fondre légèrement le beurre (entre liquide et pommade).

Ajoutez les œufs dans la farine, la levure délayée, le beurre fondu, le zeste de citron, quelques gouttes d'extrait de vanille liquide et mélangez le tout à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez du lait petit à petit, sans cesser de remuer, afin d'obtenir l'équivalent d'une pâte à crêpes très épaisse (lourde). Il vous faudra environ 3,5 dl de lait, mais tout dépend de la capacité d'absorption de votre farine, donc le mieux c'est de procéder par étapes.

Recouvrez votre récipient d'un torchon et laissez reposer votre pâte pendant 50 mn.

Huilez légèrement le moule ou l'appareil à gaufres à l'aide d'un papier absorbant, versez un peu de pâte à l'aide d'une louche, puis laissez cuire 4 à 5 minutes.

Servez-les saupoudrées de sucre glace, recouvertes de chantilly, de confiture, de sauce chocolat (chaud c'est encore meilleur !), il n'y a pas de limite pour les accompagner !

Il ne vous reste plus qu'à quitter le tablier, et à vous mettre à table avec tous les gourmands autour de vous !