

Gaufres

de Christophe Felder



Pour 10 à 15 gaufres

Préparation : 20 minutes

Repos de la pâte : 1 h30

Cuisson : 4 minutes environ par gaufre

- 250 g de farine
- 2 œufs (calibre moyen)
- 1/2 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre
- 15 cl de lait tiède
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 10 cl de crème fraîche liquide (allégée ou non)
- 1 c à soupe de kirsh (facultatif)

Préparez la pâte : Faites fondre la levure dans le lait tiède. Tamisez la farine dans un saladier.

Faites un puits au milieu et versez-y le lait tiédi/levure. *Ne mélangez pas tout-de-suite.*

Dans un bol, battez les œufs en omelette et ajoutez la pulpe de vanille, le sucre et le sel.

Faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole. Laissez refroidir.

Commencez à mélanger le mélange farine/lait/levure avec une cuillère en bois. Tout en continuant à mélanger avec une cuillère en bois, ajoutez le mélange d'œufs, la crème liquide et le beurre fondu refroidi. *Poursuivez le mélange à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte homogène lisse.*

Parfumer avec le kirsch.

Repos de la pâte : Couvrez le saladier d'un torchon ou d'un film alimentaire et laissez pousser la pâte minimum 1h30. *Vous pouvez aussi la préparer le matin pour le soir ou le soir pour le matin en la conservant au réfrigérateur.*

Cuisson : Faites chauffer le gaufrier (position moelleux/niveau clair pour mon gaufrier). *Pensez à huiler les plaques pour les premières gaufres si besoin.*

Faites cuire 4 minutes en retournant le gaufrier à mi-cuisson. *Le temps et la température de cuisson dépendent de votre gaufrier.*

Laissez tiédir avant de saupoudrer de sucre glace.

Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique. *Faites-les réchauffer quelques secondes au micro-onde ou passez-les 1 à 2 minutes dans le gril-pain, elles retrouveront ainsi du moelleux à l'intérieur et du croustillant à l'extérieur.*

Pensez aussi à les congeler si vous n'avez pas été trop gourmands.