

Gaufres traditionnelles *par Cecilecooks*



Réalisation : 15 minutes

Repos : facultatif de 1h ou +

Cuisson : 2-3 minutes sur chaque côté

Quantité : une quinzaine de gaufres

Ingrédients :

Pour la pâte à gaufre

100 gr de beurre

3 oeufs

500 gr de lait entier (+ facultatif : 1/2 gousse de vanille)

250-300 gr d'eau (ou bière)

500 gr de farine (+ facultatif : 1 sachet de levure chimique)

50 gr de sucre semoule

1 pincée de sel

Pour la finition

fraises, sucre glace, chantilly, Nutella, etc.

Procédé :

La pâte à gaufre

1 - Faire fondre le beurre. Dans un saladier/cul de poule, mélanger la farine, le sucre, le sel (et éventuellement la levure) pour faire disparaître les grumeaux éventuels.

Attention : la recette ne propose que 50 gr de sucre. Comme j'ai rajouté du sucre glace sur le dessus, la pâte n'est pas très sucrée à la base. Il faut donc adapter la quantité de sucre en fonction de leur utilisation.

2 - Clarifier les oeufs : séparer le blanc des jaunes. Dans le bol des jaunes, ajouter l'eau et le beurre et mélanger au fouet pour homogénéiser l'ensemble. Verser ce mélange sur celui des poudres. Mélanger au fouet électrique pendant 10 minutes (pas moins !!) jusqu'à obtenir une pâte souple et collante. Incorporer alors très progressivement le lait (et les graines de la gousse de vanille) pour éviter la formation de grumeaux.

3 - Batta les blancs en neige très mousseux mais pas trop fermes. Les ajouter très délicatement en 3 fois au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réserver 1h au réfrigérateur si possible.



La cuisson

4 - Mettre à chauffer le moule à gaufres. Huiler légèrement les plaques.

5 - Quand le gaufrier est très chaud, répartir de la pâte dans le/les moules et suivre les recommandations du gaufrier pour la cuisson. Déposer alors les gaufres cuites sur une grille pour qu'elles restent croustillantes.

Attention : en général, on compte 2 à 3 minutes de cuisson sur chaque face mais cela dépend de la puissance de la machine.

6 - Servir chaud et agrémenter immédiatement de sucre glace, chantilly, fraises fraîches, Nutella, etc.

Coup de fouet

- les gaufres se congèlent bien une fois cuites. Les congeler d'abord séparément, puis les regrouper seulement dans un second temps pour ne pas qu'elles se collent entre elles.
- pour réchauffer les gaufres et leur redonner un peu de croustillant, ne pas hésiter à les mettre au grille-pain.
- la réussite des gaufres dépend de deux points importants : la qualité/puissance/réversibilité du gaufrier d'une part, et le fait de bien battre pendant 10 minutes la pâte d'autre part.