



Gaufre

NOMBRE DE CONVIVES: 4

PREPARATION: 10 MIN (+ 30)

CUISSON: 15 MIN

Ingredients

Farine T45 Bio: 250g

Oeuf bio: 4

Lait: 300 ml

Beurre d'Isigny: 75g

Levure chimique: 1 sachet

Sucre: 50g

Sel fin de Guérande: 3g (1/2 c à café)

Options Gourmandes:

Rhum brun: 2cl (20g)

Gousse vanille bourbon: 1/2



Réalisation

Fondre le beurre, laissez refroidir.

Déposez la farine dans un saladier avec le sel, le sucre, la levure.

Faites un puits au milieu, versez-y les œufs, le rhum et la vanille.

Mélangez doucement au fouet, ajoutez le lait froid petit à petit.

Ajoutez le beurre fondu, mélangez, reposez 30min au frais.

Cuisson

Mettre en chauffe le gaufrier, huilez légèrement

Versez la pâte sur les 2 faces pour ne plus voir les empreintes

Refermez le gaufrier, retournez au bout de 2 min.

Déposez sur assiette et dégustez directement.

Astuce gourmande :

Gardez des gaufres croustillantes après cuisson?

Déposez les gaufres sur une grille au four à 50°C.

Accompagnements:

Pâtes à Tartiner noisette chocolat

Origine Gourmande

Crème de Marrons, chantilly vanillée

Vin:

Maury Grenat BIO 2020 Mas-Amiel

Maury Blanc 2020 Lavail