

# Gaufres liégeoises au thé matcha bio et bananes caramélisées

## Ingrédients

### *Pour 10 gaufres environ :*

- 350 g de farine bio
- 3 cuillères à café de matcha de cuisine bio
- 100 ml de lait tiède bio
- 1 sachet de levure boulangère bio
- 20-30 g de sucre roux bio
- 100 g de beurre mou bio
- 2 oeufs entiers bio
- 1 pincée de sel
- Amandes effilées bio

### *Les bananes caramélisées :*

- 4 bananes bio
- 15 g de sucre roux bio (ou miel ou sirop d'érable)
- Le jus d'un petit citron vert bio

Verser la levure boulangère dans le lait tiède et mélanger. Laisser reposer 10 minutes.

Dans le bol d'un robot, verser le matcha de cuisine bio, la farine, le sucre, les oeufs, le sel et le mélange lait/levure. Faire pétrir à vitesse moyenne pendant 8 minutes.

Puis, ajouter le beurre mou en morceaux et faire pétrir jusqu'à incorporation complète du beurre.

Couvrir le bol avec un film alimentaire et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Pendant ce temps, éplucher les bananes puis les couper en deux dans le sens de la longueur avant de les déposer dans une poêle, ajouter le sucre et le jus de citron vert. Caraméliser à feu doux.

Chauffer la machine à gaufre.

Déposer une cuillère à soupe de pâte au centre des plaques bien chaudes et laisser cuire.

Surveiller la cuisson, car elle est assez rapide.

Les gaufres sont cuites dès qu'elles sont bien dorées.

Servir les gaufres au matcha de cuisine bio avec les bananes caramélisées et des amandes effilées.