

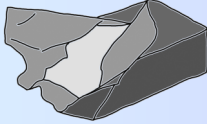

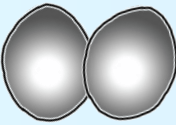




Gaufres traditionnelles



Préparation : 5 minutes – Préchauffage du gaufrier : 5 minutes – Cuisson : 3 minutes

| Ingrédients (pour 10 à 12 gaufres) | | | | Matériel | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> ★ un gaufrier ★ une balance ★ un saladier ★ un bol ★ un fouet ★ un couteau ★ une louche ★ une assiette <p style="text-align: center;">Éventuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ un four micro-ondes ★ des assiettes supplémentaires ★ des serviettes en papier | | |
| 400 g de farine | 400 mL de lait | 100 g de beurre | 75 g de sucre en poudre | | | |
|  |  |  | <div style="border: 1px solid black; background-color: #ffffcc; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> – sucre glace – pâte à tartiner – confiture – ... </div> | | | |
| 2 œufs | 1 pincée de sel | 1 sachet de levure chimique | | | | |

Préparation

- ❶ Faire préchauffer le gaufrier.
- ❷ Couper le **beurre** en morceaux et le faire fondre (par tranches de 20 secondes au micro-ondes, en vérifiant à chaque fois l'avancée de la fonte, ou bien au bain-marie[★]).
- ❸ Mélanger la **farine**, le **sel**, la **levure** et le **sucre** dans le saladier.
- ❹ Casser les **œufs** dans le bol et vérifier qu'il n'y a pas d'éclats de coquille.
- ❺ Faire une fontaine dans la préparation du saladier puis incorporer les œufs battus et le beurre fondu en mélangeant avec le fouet.
- ❻ Délayer la préparation en versant lentement le lait.
- ❼ La pâte est prête à cuire. La verser à l'aide de la louche au centre de chaque moule. Bien mélanger la pâte entre chaque gaufre. Au besoin, rajouter un peu de lait. Faire cuire 3 minutes à chaque fois (adapter la durée en fonction du résultat souhaité par rapport au résultat obtenu).

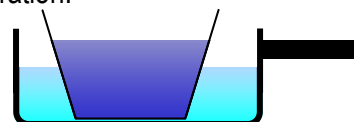
Commentaires

← Il n'est généralement pas nécessaire de beurrer ni de huiler le gaufrier. Si les gaufres "accrochent", tamponner légèrement les plaques avec une feuille d'essuie-tout imbibée d'huile ou enduite de beurre.

Verser la pâte en veillant à ne pas la faire déborder du gaufrier.

Vocabulaire

★ **Bain-marie** : il s'agit d'un mode de cuisson qui permet de chauffer sans brutalité une préparation fragile. On remplit d'eau une casserole au quart de sa capacité, on la met à chauffer et l'on place à l'intérieur le récipient contenant la préparation.



★ **Fontaine** : creuser le centre de la préparation pour obtenir une sorte de puits.