

Gaufre vanillée, caramel au beurre salé, billes croustillantes de chocolat |

Recette pour 4 personnes

Description

Comme dans votre enfance, lors des fêtes foraines. Les gaufres croustillantes et moelleuses à l'intérieur.

L'astuce du chef

N'oubliez pas, dans un brunch la gaufre à toujours sa place

Ingrédients

Gaufres

- 125 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 2 Gr Levure sèche
- 60 Gr Beurre
- 150 Ml Lait
- 100 Ml Crème fraîche
- 1 Pincée(s) Sel
- 25 Gr Sucre

Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Crème 35% à cuisson
- 25 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

Finitions

- 125 Ml Billes chocolat caramel

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Gaufrier** à **400 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Gaufres

Faire tiédir le lait avec la crème fraîche, ensuite, y dissoudre la levure sèche. Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez les jaunes d'oeuf et mélanger (fouet) de manière à obtenir un sablage (formation d'une texture granuleuse). Ajoutez progressivement le mélange lait-crème-levure, de manière à obtenir une pâte homogène, vous finirez avec le beurre fondu. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, pas trop ferme (crémeux) les serrer avec le sucre. Incorporez-les ensuite à la pâte à gaufre. Au final votre mélange (appareil) doit avoir la texture un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe. Laissez reposer la pâte à l'extérieur durant une à deux heures.

La cuisson des gaufres

Préchauffez le gaufrier et le badigeonner les plaques avec un peu de beurre fondu, ensuite versez la pâte à gaufre. Refermez, puis laissez cuire 3.5 minutes à 4 minutes suivant la force de votre

gaufrier. Si elle n'est pas suffisamment cuite, elle va rester coller au gaufrier. Servir aussitôt avec un voile de sucre à glacer.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Finitions

Déposez la gaufre sur une assiette, avec une cuillère à soupe, faites tomber la sauce caramel en filet sur toute la surface, déposez ici et là des billes de chocolat croustillantes.

Bon appétit!