



Cuisine et
dépendances

Gaufres fines et croustillantes



On peut trouver plusieurs types de gaufre : la gaufre de liège, épaisse, avec du sucre perlé dans sa pâte, la gaufre, la gaufre fourrée à la vanille, la gaufre de Bruxelles, et j'en oublie. Cette recette est un mix des deux, sans ressembler vraiment ni à l'une ni à l'autre. J'aime utiliser la bière dans les gaufres (dans les crêpes aussi d'ailleurs) ; elle donne une pâte plus légère et plus croustillante que le lait.

Ingrédients (pour une 20aine de petites gaufres) :

- 100 g de farine T 65
- 25 g de flocons 5 céréales (ou avoine)
- 1 œuf
- 40 g de fromage frais (fromage blanc ou petit suisse)
- 20 g de sucre
- vanille en poudre
- 10 cl de bière
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire chauffer l'appareil à gaufres, à puissance moyenne.

Battre l'œuf avec le sucre, le sel et la vanille. Ajouter le fromage blanc puis la farine et la levure en

incorporant peu à peu la bière pour obtenir une pâte fluide; bien mélanger pour éviter les grumeaux. Ajouter les flocons de céréales.

Verser une petite louche de pâte sur les plaques à gaufre, refermer l'appareil et laisser cuire quelques minutes. Le temps de cuisson est selon le goût de chacun, vous prolongerez la cuisson si vous aimez les gaufres plus croustillantes.

Saupoudrer de sucre glace ; les gaufres peuvent se déguster tièdes ou chaudes.

On peut aussi les fourrer avec du chocolat, du [pear curd](#) ou de la confiture en collant deux à deux les cœurs de gaufre.

Le 11 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/11/index.html>