



Gaufres de Felder

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger (ou 15 g de levure fraîche)
- une pincée de sel
- 60 g de beurre
- 15 cL de lait
- 10 cL de crème fraîche liquide (j'ai utilisé de la crème à 5 % de MG)
- 1 càs de rhum (facultatif)

Faire fondre le beurre au micro-onde et réserver.

Faire tiédir le lait au micro-onde, ajouter la levure et la diluer. Réserver.

Verser la farine dans un gros saladier car la pâte va beaucoup gonfler, creuser un puits au milieu et verser le mélange lait-levure. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Dans un autre saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter la vanille, le sucre et le sel. Verser ce mélange dans le saladier de farine, mélanger, ajouter la crème puis le beurre fondu et refroidi. Bien mélanger afin d'obtenir un mélange lisse. Ne vous inquiétez pas, la pâte est élastique, collante, c'est normal.

Couvrir le saladier avec un torchon et laisser lever au moins 1 h 30.

Faire chauffer le gaufrier et verser 2 càs de pâte pour chaque gaufre, refermer et retourner afin de répartir la pâte. Laisser cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Déguster chaud avec Nutella ET chantilly ^^

Pour la chantilly maison, battre 20 cL crème liquide entière très froide avec 27 g de sucre glace.