



Cuisine et
dépendances

Gaufres de Christophe Felder



*Après avoir testé une bonne dizaine de recettes de gaufres, à la levure chimique, à la levure de boulanger, avec peu de beurre, avec plus de beurre, de la bière ou du lait, ... j'ai enfin trouvé ma recette préférée : celle de **Christophe Felder**, célèbre pâtissier, qui nous propose de délicieuses gaufres à la fois moelleuses à l'intérieur et légèrement croustillantes sur l'extérieur. Ces gaufres sont peu sucrées, vous pouvez les déguster nature ou saupoudrées de sucre glace ou encore les napper de confiture, miel ou chocolat... Elles sont excellentes juste après la cuisson, quand elles sont encore tièdes. J'en prépare parfois à l'avance et, pour éviter qu'elles ne se dessèchent, je les congèle dès qu'elles ont refroidi ; il suffira ensuite de les réchauffer au four ou au grille pain.*

Ingrédients (pour 6 à 8 gaufres) :

- 250 g de farine T 55
- 150 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 2 œufs
- 60 g de beurre
- 30 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 cuil à café de levure de boulanger déshydratée
- 1 cuil à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

Préparation :

Fendre en deux la 1/2 gousse de vanille, la racler avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines. Battre les œufs en omelette.

Faire fondre le beurre, ajouter la pincée de sel et le rhum.

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, le beurre fondu, la crème, les œufs battus, le sucre et le sel. Verser par dessus la farine. Y creuser un trou et verser la levure. Mettre en route la machine à

pétrissage et levée sans cuisson. Après le pétrissage, laisser au moins 1 H à une t° tiède.

Après la première levée de la pâte, donner quelques tours de cuillère dans la pâte pour la faire dégonfler.

Faire chauffer l'appareil à gaufres, à puissance moyenne. Verser une petite louche de pâte sur les plaques à gaufre, refermer l'appareil et laisser cuire 4-5 minutes.

Laisser tiédir sur une grille à pâtisserie et déguster aussitôt.

Le 11 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/11/index.html>