

Gaufres traditionnelles – Le vendredi c'est pâtisserie

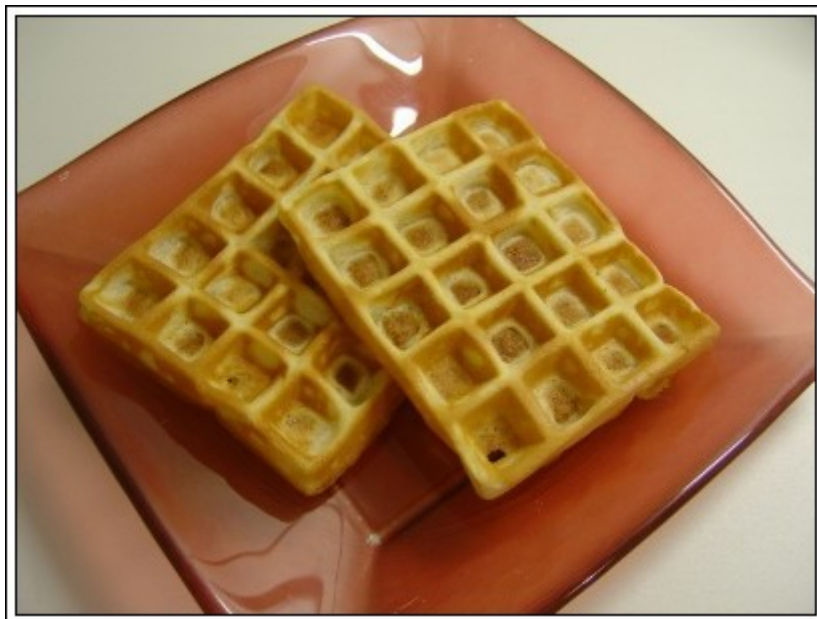
Ingrédients : Pour une vingtaine de gaufres environ

- 450 grammes de farine
- 100 grammes de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- [1 CC d'extrait de vanille liquide](#)
- 3 gros oeufs
- 100 grammes de beurre salé
- 75 cl. de lait

Réalisation :

Dans une jatte, versez la farine, la levure et le sucre glace. Creusez un puits et y casser les oeufs en incorporant bien les ingrédients entre chaque. Ajoutez progressivement le lait et l'extrait de vanille liquide jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Placez votre beurre au micro-ondes afin de le faire fondre puis incorporez-le à la pâte. Laissez-la reposer une heure au frais, recouverte d'un film alimentaire.

Faites préchauffer votre gaufrier, si besoin, graissez-le légèrement à l'aide d'un papier absorbant. Mélangez la pâte une dernière fois à l'aide d'un fouet puis répartissez-la dans les alvéoles du gaufrier afin de démarrer la cuisson. Pour ma part, j'utilise un modèle qui peut se retourner en cours de cuisson. Je verse la pâte et ferme le gaufrier, je laisse chauffer 10 secondes, retourne une première fois et laisse cuire ainsi 2 minutes, puis retourne une seconde fois et laisse cuire 2 minutes supplémentaires.



Tips : Pour cette recette, j'ai utilisé des gros oeufs fermiers. Si vous n'avez pas d'exploitation agricole près de chez vous, les "[Gros coques](#)" de Lustucru feront parfaitement l'affaire, au pire, si vous n'avez décidément pas de chance, mettez 4 petits oeufs au lieu de 3 gros. J'ai également utilisé du lait écrémé pour des gaufres plus légères, rien ne vous empêche, pour les gros gourmands, d'utiliser du lait entier :)