

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Gaufres

Le 20 décembre 2009

1

Voici une recette extraite du grand livre de la cuisine, consacré à la pâtisserie d'Alain Ducasse.

Et pour une fois elle est simple !!!

S'il est une chose qu'il faut reconnaître à Monsieur Alain Ducasse, c'est que si ses livres sont chers, encore que les versions poches sont beaucoup plus abordables, les recettes sont d'une vérité exemplaire.

Votre panier pour une 20aine de gaufres :

250 gr de farine,
50 gr de sucre
80 gr de beurre
20 gr de levure chimique
4 gr de sel
35 cl de lait
4 œufs

Séparez vos blancs de vos jaunes.
Faites fondre à feu doux votre beurre.

Dans un saladier, mélangez vos produits secs.
Ajoutez vos jaunes d'œufs, la moitié de votre lait ainsi que la moitié de votre beurre.
Lorsque les liquides sont bien incorporés, ajoutez le lait et le beurre restant.
Mélangez à nouveau. Le mélange doit être lisse.
Battez en neige ferme vos blancs d'œufs avant de les ajouter à votre préparation.

Dès lors que les blancs seront ajoutés, la cuisson des gaufres devra débuter immédiatement.
Versez une louche de préparation sur vos moules chauds et faites cuire.

Si, comme souvent, vous devez en faire plusieurs tournées. Laissez vos gaufres reposer sur une grille afin que la vapeur ne les ramollisse pas.

Mais elles seront encore meilleures à peine sorties du moules !

Bonne dégustation !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*