**Gaufres à la glace et à la chantilly**

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 200 g de farine
• 3 œufs
• 25 cl de lait
• ½ sachet de levure chimique
• 2 sachets de sucre vanillé
• 2 cuil. à soupe de sucre glace
• 1 cuil. à soupe d’eau de fleur d’oranger
• 1 orange non traitée
• 80 g de beurre
• 15 cl de crème fluide
• 25 cl de glace à la vanille
• bonbons assortis

**Etapes de préparation**

1 Rincez et râpez finement le zeste de l’orange. Faites fondre et refroidir 60 g de beurre. Mettez la farine et la levure dans un saladier, faites un puits, cassez les œufs et ajoutez le zeste, l’eau de fleur d’oranger, 1 sachet de sucre vanillé et les 60 g de beurre. Mélangez au fouet en versant peu à peu le lait. La pâte doit être lisse et coulante. Laissez reposer 20 min.

2 Fouettez la crème très froide en chantilly bien ferme et incorporez le sucre vanillé restant sans cesser de battre. Réservez au frais.

3 Faites chauffer le moule à gaufre et badigeonnez-le de beurre. Versez une petite louche de pâte et laissez cuire 2 à 3 min. Décollez la gaufre et recommencez l’opération jusqu’à épuisement de la pâte.

4 Décorez les gaufres de chantilly et de bonbons, saupoudrez de sucre glace et servez avec une boule de glace.