|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **G**aufres lyonnaises  http://icu.linter.fr/750/324317/1256064097/gaufres-lyonnaises.jpg | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 30 mn - **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 6 personnes :** - 250 g de farine - 75 g de beurre - 3 œufs - 50 g de sucre en poudre - 1 pincée de sel - 1/2 sachet de levure chimique - 1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à soupe d huile - 150 ml d eau - 150 ml de lait - 2 cuillères à soupe de rhum | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Séparez le blanc des jaunes des oeufs. Réservez les blancs au réfrigérateur. Mélangez la farine et le sel, faites un puits au centre et déposez-y les jaunes d’oeufs. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le beurre et versez-le sur la farine, ainsi que l'eau et le lait tout en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux. | |
| |  |  | | --- | --- | | Gaufres lyonnaises | **3/** Ajoutez ensuite le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure et le rhum. Fouettez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide et fluide. Ajoutez du lait si nécessaire. Entreposez la préparation au réfrigérateur pendant 30 minutes. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Une fois ce temps écoulé, montez les blancs en neige fermes et incorporez-les doucement à la préparation pour ne pas les casser. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **5/** Huilez légèrement les plaques du gaufrier (uniquement pour les premières gaufres) et branchez l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml), laissez-le chauffer jusqu'à ce qu'une petite fumée se dégage. Disposez une louche de préparation sur chaque empreinte. Fermez le gaufrier et laissez cuire environ 2 minutes, retournez les gaufres et laissez-les encore une minute. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **6/** Servez chaud, accompagné de chantilly, de chocolat, de confiture... | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Pour accompagner ces gaufres je réalise un chocolat à la noix de coco avec : 2 carrés de chocolat blanc, 3 carrés de chocolat noir, 1 cuillère à café de beurre salé que je fais fondre. Une fois fondu je mélange bien, j’ajoute 10 cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de noix de coco en poudre et 1 cuillère à soupe de lait afin d’obtenir un mélange assez liquide. Pour la chantilly je place la crème liquide au congélateur 10 minutes avant de l’utiliser et le bol au réfrigérateur. Pour monter la crème, je place un récipient d’eau froide sous le bol où je monte la crème. Ainsi la crème est plus ferme. | |