

Gaufres de vacances (croustillantes et moelleuses)

Bonjour à toutes et tous

L'heure des vacances d'automne a sonné pour les plus-si-petits gourmands et pour moi (enfin!). Alors que diriez vous de nous rejoindre dans notre petit rituel de début de vacances en famille : la sortie du gaufrier et tournée de gaufres maison ! Je n'ai jamais le temps d'en préparer en période « boulot » alors on se fait plaisir les autres moments.

En terme de recettes, je n'ai pas été très originale car Belle Maman m'a transmis une « bonne recette » qu'elle avait dégotté il y a longtemps dans un magasin de cuisine. Ce n'est pas la méga gaufre croustillante des foires, ni la gaufre 100% moelleuse et molle, mais un délicieux hybride qui se prête à toute envie gourmande. Selon les goûts et l'envie du moment, on la déguste nature ou avec garniture, et tout le monde est heureux ainsi.

A l'occasion de ma tournée rituelle de gaufres de ces vacances d'automne, je me suis dit qu'il était temps de vous la proposer. Peut cela vous donnera envie d'en faire, avec cette recette ou une autre. Bonne journée !



- GAUFRES DE VACANCES -
(CROUSTILLANTES & MOELLEUSES)

Recette : Gaufres de vacances – Gaufres croustillantes moelleuses

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour une dizaine de « petites gaufres » :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 40 cl de lait
- 75 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 1 pincée de sel.
- (facultatif) 1 cuillère à soupe de rhum

Réalisation

Dans un saladier, disposez la farine, sucre, levure et le sel.

- Ajoutez les œufs battus préalablement en omelette puis

mélangez pour bien amalgamer.

- Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant pour délayer la pâte.
- Une fois celle-ci homogène, ajoutez le rhum, le beurre fondu, et re-mélangez bien.
- Selon votre gourmandise, laissez reposer un peu (une heure) ou pas.
- Faites chauffer le gaufrier. Disposez une louche de pâte dans chaque empreinte, puis faites y cuire les gaufres 3 à 5 minutes selon la taille. Itérez jusqu'à épuisement de la pâte.

Dégustez tiède à la sortie du gaufrier (cela sera plus croustillant), ou à température ambiante (plus moelleux). Les gaufres croustillantes moelleuses sont déjà sucrées mais selon les goûts, on peut préférer tartiner de sucre glace, de confiture, etc.

Astuces :

- *Variantes* : n'hésitez pas à remplacer 20g de sucre par 1 sachets de sucre vanillé. Vous pouvez aussi mettre les zestes d'un demi citron.
 - *Sans lait* : le lait peut tout à fait être remplacé par du lait végétal.
 - *Conservation* : Si vous êtes plutôt « gaufres moelleuses », ces gaufres se congèlent assez bien.
-