

Gaufre Bruxelloise, pâte à tartiner au chocolat, noisettes torréfiées fiées, sucre glace - Version Atelier Virtuel

Recette pour 8

Description

Une gaufre légère, qui sera enthousiasmer vos convives, attention une à la fois...!

L'astuce du chef

Une base de recette de gaufre qui n'est absolument pas sucrée, qui peut convenir autant pour un plat salé.

Ici, nous vous proposons une pâte à tartiner chocolat arachide, mais vous pouvez aussi remplacer le beurre d'arachide par un beurre de noisette.

Ingrédients

Pâte à gaufre Bruxelloise

- 2 Tasse(s) Farine
- 1 Cuil. à thé Levure sèche
- 375 Ml Lait tiède
- 2 Cuil. à thé Sucre
- 0.50 Tasse(s) Beurre fondu
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

Pâte à tartiner au chocolat et arachides

- 1 Tasse(s) Crème 35% à cuisson
- 3 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Cuil. à soupe Cacao en poudre
- 0.75 Tasse(s) Chocolat au lait
- 0.50 Tasse(s) Beurre d'arachide

Préparation

- Temps de préparation **90.00 mins**
- Préchauffez votre **Gaufrier** à **425.00 F°**
- Temps de repos **40.00 mins**

Prévoir avant le cours Vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien avoir pesé tous vos ingrédients. Vous pouvez faire fondre votre beurre (micro-onde) 2 mn avant le cours.

Tamisez la farine (la passer dans une passoire fine)

Sortez vos oeufs 30 à 45 mn avant le commencement du cours.

Assurez-vous du bon fonctionnement de votre appareil à gaufre.

Matériels

Une machine ou appareil à gaufre.

1 bol (mélange de la recette) + 1 fouet + 1 maryse

1 petit bol (mélange de la levure) + fourchettes

1 petite louche (suivant votre gaufrier) + 1 spatule en métal

1 casserole

Pâte à gaufre

Dans le petit bol versez 50 ml de lait + la levure + le sucre, mélangez et laissez reposer 10 minutes sur le comptoir.

Pendant ce temps, dans le grand bol, versez la farine tamisée, faites un puit au centre, versez en plusieurs fois le lait et fouetter le mélange en restant au centre pour éviter de faire des grumeaux.

Ajoutez les jaunes d'oeufs, avec le mix de levure, mélangez à nouveau. On ajoute ensuite le beurre fondu, on mélange à nouveau. Ajoutez ce mélange au premier mélange.

Dans un bol, fouettez les blancs en neige (consistance pic mou), incorporez ensuite les blancs montés dans l'autre mix.

Laissez reposer la pâte à gaufre au réfrigérateur durant 45 minutes environ.

Tartinade

Dans une casserole réunissez la crème, la cassonade et le cacao, portez le tout à ébullition, baissez le feu, tout en fouettant continuellement laissez cuire encore 1 bonne minute. À côté, dans un bol (ou saladier), déposez le chocolat en petit morceau et le beurre de votre choix (noisette ou peanut) Versez dessus le mélange chaud de crème, laissez fondre doucement le chocolat et le beurre durant environ 30 secondes. Ensuite fouetter le tout pour obtenir votre tartinade. Versez la tartinade dans les pots de votre choix, laissez refroidir, voir au minimum tiédir, fermez-les, puis placez-les dans le réfrigérateur.

Bon appétit!