

Gaufres croustillante et moelleuse, crémeux de chocolat, rosette de chantilly aux amandes torréfiées |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert incontournable de notre enfance

Ingrédients

La pâte à gaufre

- 200 Gr Farine
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 82 Gr Féculé de maïs
- 50 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 50 Gr Beurre fondu
- 2 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Eau
- 250 Ml Crème montée

Crémeux au chocolat noir

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
- 125 Gr Chocolat noir

Chantilly

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre

Finitions

- 25 Gr Sucre glacé
- 1 Poignée(s) Amandes effilées

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **Gaufrier** à **350 F°**

La pâte à gaufre

Dans un bol, mélangez ensemble, la farine (tamisée), la poudre à pâte, la féculé de maïs, le sel et l'extrait de vanille . Ajoutez-y les oeufs légèrement battus et l'eau, mélangez à nouveau à l'aide d'un fouet. Ajoutez pour finir, le beurre fondu chaud, terminer avec la crème légèrement montée.

Verser votre pâte à gaufre dans le gaufrier légèrement beurré. Assurez-vous d'une belle cuisson suivant le gaufrier utilisé.

Laissez vos gaufres refroidir à l'air libre.

Crémeux au chocolat

Dans une casserole chauffer le lait et la crème et la vanille. Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le mélange liquide sur les oeufs. Remettre dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Verser sur le chocolat en passant au chinois et laisser fondre quelques minutes puis brasser jusqu'à

ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir. Remplir une poche à pâtisserie, réservez au frigo.

Crème Chantilly

Dans un bol, versez la crème froide et le sucre, fouettez à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse, qui va former des becs d'oiseaux.

Réservez-là au frigo. Au moment de vous en servir, remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

Montage

Une fois votre gaufre bien froide, remplissez un trou sur deux avec le crémeux chocolat, et les autres, avec la crème chantilly en formant de belles rosaces.

Saupoudrez l'ensemble de sucre glace et parsemez quelques amandes éfilées.

Bon appétit!