



Mmmmmh!

Gaufres de Bruxelles aux fraises & chantilly au siphon

Ingrédients

Gaufres

160 g de farine

315 ml de lait

15 gr de sucre vanillé

125 g de beurre fondu

5 oeufs

4 g de sel

1 gousse de vanille

Chantilly

80 g de sucre impalpable

800 g de crème fraîche

Finition et dressage

400 g de chocolat

650 g de fraises

Personnes: 10

Temps de cuisson: 15 min.

Temps de préparation: 60 min.

Matériel spécifique

Siphon 1 l

Mixeur plongeant

Gaufrier

Robot pâtissier

Instructions

Faire les gaufres :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et égrainée et laisser tiédir (on peut directement mettre aussi deux sachets de sucre vanillé dans le lait froid).

Dans un saladier, mettre la farine, y mélanger les jaunes d'oeufs, le sel, puis le sucre.

Délayer le lait et bien mélanger au batteur ou même au mixeur plongeant. Ajouter ensuite le beurre fondu.

Travailler le tout pour obtenir une pâte bien lisse dans laquelle on mélangera délicatement les blancs d'oeufs battus en neige très ferme.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHIEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Faire chauffer le fer à gaufre sur la position maximum et le beurrer légèrement. Y verser de la pâte et faire cuire et dorer des 2 côtés.

Saupoudrer de sucre impalpable et servir chaud!

Faire la chantilly :

Dans un siphon, verser le mélange de 400g de crème et 40g de sucre impalpable. Visser la tête et insérer une première cartouche. Secouer puis insérer une deuxième cartouche (il faut enlever la première, ça va de soi). Secouer à nouveau et réserver au frais.

Finition et dressage

Lavez les fraises et coupez-les en 4. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Décorez les gaufres avec le chocolat, les fraises et terminez avec la chantilly.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be