Mmmmh!

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 plongeur. 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.

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.