

Philippe Augé

Chef exécutif de l'Hostellerie de Levernois

Délicieuses gaufres !

## INGREDIENTS pour 10 personnes

- ✿ 500 gr de farine
- ✿ 100 gr de sucre
- ✿ 40 gr de levure chimique
- ✿ 160 de beurre
- ✿ 8 gr de sel
- ✿ 8 œufs
- ✿ 70 cl de lait
- ✿ Pour la crème chantilly : 50 cl de crème fleurette, 100 gr de sucre, 1 gousse de vanille

## DEROULE DE LA RECETTE

Mélanger la farine avec le sucre, le sel et la levure. Ajouter les jaunes d'œufs et la moitié du lait. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène. Mettre le restant de lait.

Ajouter le beurre fondu et incorporer les blancs d'œufs montés en neige.

Faire les gaufres immédiatement dans un appareil (pas de temps de repos pour cette pâte).

Préparer une crème chantilly : gratter la gousse de vanille dans la crème fleurette ; monter la crème au batteur et ajouter le sucre. Mettre la crème en poche et garnir sur la gaufre !

*L'astuce du chef : ajouter une sauce au chocolat !*