



Gaufre à la bière

INGREDIENT:

Pour les gaufres

- 300 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 20 cl de bière
- 40 cl de lait

Pour la sauce chocolat

- 100g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 30g de beurre

Pour la décoration

- 100g de sucre
- 50g de noisettes concassées

PREPARATION:

- 1 Pour les gaufres : Dans un saladier, battre les œufs en omelette jusqu'à une consistance bien mousseuse. Ajouter la bière et fouetter à nouveau. Incorporer les autres ingrédients en deux ou trois fois, en battant énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer environ 15 minutes, ou plus selon le temps



dont vous disposez.

Faire cuire dans votre gaufrier très chaud pendant environ 4 minutes. Servir de préférence chaud, avec du sucre glace, de la pâte à tartiner, de la crème de marrons, de la confiture ...

- 2 Le chocolat : Casser le chocolat en morceaux dans un saladier. Faire bouillir la crème, puis la verser sur le chocolat en morceaux. Mélanger à l'aide d'un fouet en réalisant des mouvements circulaires. Puis ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau.
- 3 Pour le voile caramel : Dans une poêle (ou une casserole à fond épais) chaude, verser le sucre et le laisser caraméliser sans mélanger. Incliner le récipient pour que tout le sucre fonde bien et le laisser colorer jusqu'à obtention d'une jolie teinte rousse. Verser alors le caramel sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'une deuxième feuille, puis avec un rouleau à pâtisserie, l'étaler le plus finement possible.
- 4 Laisser refroidir : Servir les gaufres avec une belle cuillère de sauce chocolat, puis parsemer de noisettes concassées et décorer de morceaux de voile de caramel.