

Gaufre choco- choco, fraises et crème anglaise – Les Fêtes Gourmandes 2022

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

3-4 gaufres

Ingrédients secs :

430 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de farine

60 ml (1/4 tasse) de cacao en poudre

80 ml (1/3 tasse) de sucre

20 ml (4c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1c. à thé) de sel

Ingrédients liquides :

180 ml (3/4 tasse) de lait au chocolat

180 ml (3/4 tasse) de babeurre

60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu

2 œufs séparés

1 blanc d'œuf

Garnitures :

Fraises fraîches tranchées

Crème anglaise

Ganache de chocolat

Caramel à la fleur de sel

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.

Dans un bol monter les blancs d'œufs en neige pics ferme. Réserver.

Dans un autre bol mélanger ensemble le lait au chocolat, le babeurre, , le beurre fondu et les jaunes d'œufs.

Ajouter ce mélange d'un coup au mélange d'ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que tout soit intégré sans plus.

Ajouter en pliant les blancs d'œufs en neige (à l'aide d'une maryse, mélanger très doucement sans faire tomber les blancs)

Dans une gaufrier bien chaud, ajouter un filet de corps gras. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de pâte. Étendre légèrement. Cuire 2-3 minutes. Sortir.

Servir aussitôt avec des fraises fraîches, de la crème fouettée et de la crème anglaise.