

Gaufres de Christophe Felder

Ingrédients :

- * 250 g farine
- * 10 g levure chimique
- * 125 g de beurre demi sel
- * 125 g + 250 g de lait
- * 125 g de crème liquide
- * 4 œufs



Préparation :

Faites fondre le beurre à feu doux, puis incorporez hors feu 125 g de lait.

Montez les blancs en neige.

Mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs.

Incorporez doucement le mélange beurre fondu/lait, puis ajoutez la crème et le reste de lait. Il est important de bien mélanger entre chaque ajout, afin d'éviter les grumeaux.

Incorporez délicatement les blancs en neige.