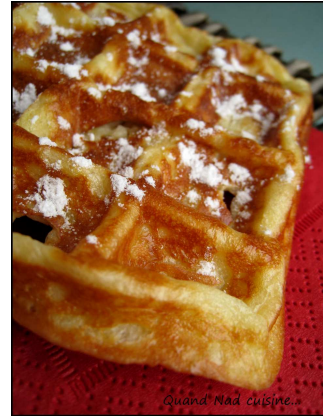


Gaufres aux pommes (recette de base de Pierre Hermé)

Pour un certain nombre (oups! je n'ai pas compté!) de gaufres:

- 5 cl de crème liquide
- 20 cl de lait entier
- 3 g de sel
- 75 g de farine
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 1 grosse cs de sucre vanillé maison (ou 2 sachets)
- 2 petites pommes



Dans une casserole, porter à ébullition la crème et 10 cl de lait. Laisser refroidir.

Dans une autre casserole, faire bouillir le lait restant avec le sel, ajouter la farine en pluie et le beurre. Faire dessécher la pâte 2 à 3 min en remuant avec une spatule (comme pour une pâte à choux). Verser ce mélange dans un saladier et incorporer les oeufs un à un puis le sucre. Verser la crème et le lait bouillis et bien mélanger. Laisser refroidir complètement.

Au moment de cuire les gaufres, ajouter les pommes pelées et râpées. Faire chauffer le gaufrier et cuire les gaufres 3 à 4 min (selon les appareils).

Servir les gaufres saupoudrées de sucre glace sans attendre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>