



Plaisirs sucrés *Crêpes et gaufres*

Gaufres damier

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN

RÉFRIGÉRATION : 1 H

REPOS : 1 H CUISSON : 25 MN

■ 2 œufs ■ 250 g de farine ■ 20 cl de lait ■ 17,5 cl de bière ■ 150 g de sucre ■ 75 g de beurre ■ 2 c. à café de levure chimique ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 1 pincée de sel.
Pour la garniture : ■ 100 g de chocolat noir ■ 10 cl de crème liquide ■ 1 bombe de chantilly.

Préparez la garniture : râpez le chocolat, portez à frémissement la crème liquide et

versez-la dessus. Fouettez jusqu'à obtenir une ganache homogène. Réservez au moins 1 h au réfrigérateur.

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Réunissez le lait et la bière (ou, si vous préférez, la même quantité d'eau), puis incorporez-les au mélange à base de farine, suivis de la vanille et du beurre fondu. Ajoutez les œufs 1 par 1 en fouettant bien entre chaque. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préchauffez le gaufrier et versez 1 louche de pâte dans chaque empreinte. Cuisez les gaufres de cette façon jusqu'à épuisement de la pâte.

Sortez la ganache du réfrigérateur, puis fouettez-la au batteur électrique de manière à obtenir une texture crémeuse. Placez-la dans une poche à douille.

Déposez en alternance des « gouttes » de ganache et de chantilly dans les creux de chaque gaufre.

Question de goût

La bière apporte de la légèreté et du croustillant (sans pour autant qu'il reste de l'alcool puisque la pâte est cuite), l'eau apporte du croquant, le lait une saveur lactée et de l'onctuosité. Vous pouvez très bien mélanger 2 ou même 3 de ces ingrédients jusqu'à obtenir 37,5 cl de liquide.



Que boire avec ?

Avec crêpes et gaufres, ouvrez un liqueux ! Ce montbazillac révèle une robe or brillante et féminine. Son nez exhale des arômes de pêches et d'acacia. La bouche, gourmande et fruitée, s'achève sur une pointe de fraîcheur.

Montbazillac 2018, château Pion, 6 €.

Adresse page 96

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.