

# Gaufres de Christophe Michalak



Pour environ 8 gaufres

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes + 3 minutes par gaufre

- 165 g de lait entier
- 135 g de beurre
- 155 g de farine (type 55)
- 15 g de sucre
- 75 g ou 3 blancs d'œufs
- Zeste d'agrumes ou vanille (extrait de vanille liquide pour moi)
- 2 c à soupe de rhum
- Huile ou autre matière grasse pour le gaufrier
- Sucre glace

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Ajoutez la vanille, le rhum et le beurre.

Dès que la cuisson atteint 50° C, arrêtez la cuisson.

Hors du feu, versez la farine tamisée en 3 fois en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Vous devez obtenir une pâte homogène. Réservez.

Montez les blancs en neige en y incorporant le sucre en poudre dès que les blancs commencent à bien mousser.

Incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte précédente à l'aide d'une spatule.

Faites chauffer le gaufrier graissé au préalable.

Versez de la pâte sur les plaques et laissez cuire 2/3 minutes.

Saupoudrez de sucre glace.

Servez aussitôt !