

Gaufres au café, chantilly, banane caramélisée et chocolat

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : **Desserts, Coin des enfants, Cuisine facile, Fruits**

Vous pouvez parfumer cette recette de pâte à gaufres avec 1. c. à café de cacao, 1. c. à café de cannelle, un peu de fève tonka râpée ou une pointe de rhum.

Pour 4 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

350 g Farine
25 g Sucre
1 pincée Sel fin
1 sachet Levure chimique
6 cl Huile de tournesol
1 Gros oeuf ou 2 petits
50 cl Lait
2 c. à soupe rases Café instantané
1 c. à café Extrait de vanille liquide
20 g Beurre fondu pour le gaufrier

Pour la garniture :

100 g Mascarpone
20 cl Crème fleurette
1/2 Gousse de vanille (les graines)
2 Bananes
3 c. à soupe Cassonade
30 g Beurre demi-sel

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de gaufres** en diluant le café instantané dans le lait. Puis ajoutez les oeufs battus en omelette, l'extrait de vanille et l'huile. Mélangez la farine tamisée, le sucre, la levure chimique et le sel. Versez le mélange de lait petit à petit dans la farine en mélangeant à la spatule pour éviter les grumeaux. Laissez reposer la pâte 1 h au frais.
- 2 **Fendez et grattez la vanille** et versez les grains dans la crème. Montez la crème bien froide en chantilly au batteur avec le mascarpone, jusqu'à obtenir une texture assez ferme puis réservez au frais.
- 3 Au pinceau, badigeonnez le gaufrier de beurre fondu. Versez la pâte et faites cuire les gaufres, puis réservez-les au chaud dans le four à 60 °C, le temps de caraméliser les bananes.
- 4 Faites fondre le beurre dans une poêle, **ajoutez les bananes coupées en rondelles**. Laissez dorer de chaque côté puis ajoutez la cassonade et laissez caraméliser quelques instants.
- 5 Servez les gaufres chaudes, garnies de chantilly, de **bananes caramélisées** et de copeaux de chocolat.