

# Gaufres : ma recette ultime

★★★★★  
4.67 sur 6 votes

Des gaufres légères et bien moelleuses à l'intérieure et croustillantes à l'extérieur.

Temps de préparation  
25 min

Type de plat: Dessert   Cuisine: Française   Portions: 18 grandes gaufres

## Ingrédients

**Pour 16 à 18 belles gaufres (ou plus) : 8 fournées avec une bonne louche de pâte par gaufre (pour apporter beaucoup de moelleux à l'intérieur)**

- 500 grammes de farine T45
- 100 grammes de beurre doux mou (tel que le Gastronomique de Président)
- 35 centilitres 350 grammes de lait écrémé
- 15 centilitres 150 grammes de crème fraîche épaisse (30% de Matière Grasse)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 40 grammes de sucre cassonade blond
- 3 gros œufs ou 4 moyens ou 4 petits
- 20 grammes de levure de boulanger fraîche 1/2 cube ou 10 grammes de levure sèche de boulanger
- 2 bouchons de rhum
- extrait de vanille en graines Vahiné : 1 cuillère à café (ou 1 gousse de vanille)

## Instructions

1. Je prépare ma pâte au robot muni de la feuille. Dans le bol du robot, mettre la farine. Creuser un puits dans lequel on verse le mélange levure fraîche-lait tiède (lait chauffé 30 secondes à 1 minute au micro-ondes). Si on utilise de la levure sèche : la mettre au fond du puits et verser au dessus le lait tiède.
2. Dans un saladier : battre les œufs en omelette, y ajouter les graines de vanille, le sucre et le sel.
3. Fonde au micro-ondes le beurre (30 secondes) et laisser refroidir un peu.
4. Mettre le robot en marche (avec la feuille) pour mélanger la farine avec le lait et la levure, en vitesse 2.
5. Puis incorporer le mélange d'œufs, puis la crème et enfin le beurre fondu tout en continuant de mélanger.
6. Mélanger encore jusqu'à obtention d'un mélange lisse (ce qui peut durer 15/20 minutes, en vitesse 2 toujours).
7. Couvrir le bol d'un film alimentaire et laisser lever 1h30 à température ambiante ou plusieurs heures au réfrigérateur (je les prépare l'après-midi et les réserve ainsi pour les cuire ensuite le soir).
8. Juste avant de les cuire: fouetter la pâte avec un simple fouet à mains et y ajouter le rhum.
9. Chauffer le gaufrier (pour Frifri: thermostat 5.5), verser la pâte dans les alvéoles, attendre quelques secondes puis retourner le gaufrier (Frifri) afin de répartir la pâte régulièrement. Laisser cuire 1min 30 puis retourner à nouveau et laisser cuire encore 2 minutes (surveiller la cuisson).

## Notes

Note à moi-même : je réalise cette recette à l'avance (je ne mets pas tout de suite le rhum) puis dès que la pâte est prête je divise en 2 saladiers pour 2 cuissons séparées : un saladier dans lequel je mets 540 grammes de pâte (pour les enfants) et un 2ème saladier avec les restant de pâte. Je les couvre et les laisse plusieurs heures au réfrigérateur. Au moment voulu, je sors 1 saladier, je mets le rhum, je fouette et cuis immédiatement les gaufres. Puis plus tard, je fais pareil pour le 2ème saladier.