

Gauffres de Bruxelles

Version française

Ingrédients :

125 gr de farine
250 ml de lait
10 gr de sucre
100 gr de beurre fondu
4 oeufs
10 gr de sel
¼ de bâton de vanille
50 gr de sucre impalpable

Directions :

Faites bouillir ¼ litre de lait avec ¼ de bâton de vanille et laissez tiédir.

Dans un saladier, mettez 125 gr de farine, mélangez-y 4 jaunes d'œufs, une pincée de sel et une cuillère à café de sucre.

Délayez-y le lait et ensuite 100 gr de beurre fondu.

Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse dans laquelle vous mélangerez délicatement les 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Faites chauffer le fer à gauffre sur une position moyenne et beurrez-le légèrement.

Versez-y de la pâte et faites cuire et dorez des 2 côtés.

Saupoudrez de sucre impalpable et servez **chaud**.

NB : La légèreté de la gauffre tient surtout aux blancs d'œufs fouettés. Ainsi, le mélange des blancs doit se faire avec le plus de précaution possible afin de ne pas briser la mousse. Outre le sucre (perlé ou impalpable, vous pouvez la recouvrir de crème fraîche ou, en saison, de fraises.

Gauffres de Bruxelles

Version anglaise

Ingredients

2 c. all purpose flour
¾ c. sugar
3 ½ tsp. baking powder
2 eggs, separated
1 ½ c. milk
1 c. butter, melted
1 tsp. vanilla extract
sliced fresh strawberries or syrup

Directions:

In a bowl, combine flour, sugar and baking powder.

In another bowl, lightly beat egg yolks. Add milk, butter and vanilla and mix well.

Stir into dry ingredients just until combined. Beat egg whites until stiff peaks form ; fold into batter.

Bake in a preheated waffle iron. According to manufacturer's directions until golden brown.

Serve with strawberries or syrup.

Yield : 10 waffles, about 4 ½ inches.

