



COMMENT FAIRE DES GAUFRES

SANS GAUFRIER ?

Tout le monde adore les gaufres ! Cette gourmandise tout droit venue de Belgique est l'assurance de faire plaisir à toute la famille. Pour le brunch, en dessert ou pour le goûter, elle peut être accompagnée de confiture, de chocolat, de glace, de caramel, de crème ou encore de miel. Les plus audacieux oseront les mélanges salés !

Faciles et rapides à préparer, savez-vous qu'il est possible de les cuisiner sans gaufrier ? Nous vous expliquons tout !

Comment faire des gaufres à la poêle ?

La première solution pour vous permettre de faire des gaufres sans gaufrier est d'utiliser une poêle. Pour donner à votre dessert sa forme si

caractéristique, il vous faudra vous armer d'une poêle à gaufre, mais cela n'est pas obligatoire.

Commencez par beurrer votre poêle, puis préchauffez-la en veillant à répartir la matière grasse sur toute la surface de cuisson. Versez votre pâte de façon à ce qu'elle se répande de façon uniforme. L'épaisseur de votre gaufre doit être d'environ 1,5 centimètre. Faites la cuire à feu doux : cela permettra à votre préparation d'être cuite à l'intérieur sans que l'extérieur ne soit brûlé.

Si vous utilisez une poêle standard, vous pouvez dessiner le quadrillage caractéristique des gaufres à l'aide d'une fourchette ou d'une spatule 30 secondes après le début de la cuisson.

Lorsque les bords commencent à être dorés et croustillants, retournez votre préparation pour la faire cuire des deux côtés. Utilisez une spatule pour vous aider. Comptez environ 5 minutes de cuisson pour chaque gaufre.

Comment faire des gaufres au four ?

Pour faire des gaufres sans gaufrier, la seconde option est de les réaliser au four. Pour cela, vous aurez simplement besoin de posséder un moule à gaufre en silicone. Bien moins cher qu'un gaufrier ou qu'une poêle à gaufre, il possède également l'avantage d'être peu encombrant et très facile à nettoyer.

Pour faire des gaufres au four, commencez par préchauffer votre appareil à 220°C. Remplissez votre moule de pâte puis enfournez-le durant dix à quinze minutes. Veillez à ce que chaque cavité soit bien remplie de façon uniforme. Votre dessert sera prêt lorsque ses bords commenceront à dorer.

Si vous souhaitez que vos gaufres soient colorées de chaque côté, vous pouvez les démouler sur une feuille de papier sulfurisé que vous replacerez au four quelques minutes.

*Notre **recette de pâte à gaufres***

Pour **4 personnes**

Ingrédients :

- **250 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **50 cl de lait**
- **2 oeufs**
- **40 g de sucre**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

Recette :

- Dans **un saladier**, **mélangez la farine, le sucre et la levure.**
- **Battez les œufs dans un récipient à part, puis ajoutez-les à la préparation.**

- Versez progressivement le lait tout en remuant à l'aide d'un fouet.
- Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la pâte à gaufre. Incorporez également une pincée de sel.
- Laissez reposer la préparation au réfrigérateur durant 1 heure minimum. Cela lui permettra d'épaissir.

Sachez également qu'il est possible d'aromatiser votre pâte en y ajoutant des zestes de citron, de la fleur d'oranger, de la cannelle ou encore de l'arôme de vanille.

Bon appétit !