

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Gaufres salées et sucrées

-recette perso-

A faire au fouet à main, dans un robot ménager ou au thermomix.



Pour environ 20 gaufres au total. (salées + sucrées)

Remarque importante : j'utilise la même pâte, pour faire des gaufres sucrées, juste après...sans ajout de sucre.
Personne ne voit la différence puisque on met du sucré par-dessus (sucre glace-confiture- sirop d'érable-chocolat-chantilly etc etc).

Dans le bol du TM ou dans votre robot ménager ou au fouet à main

Mettre 500 g de farine, une pincée de sel + 500 g d'eau. Mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Mélanger 25 sec VIT 7 (pour le thermomix)

Ajouter 3 jaunes d'oeuf (réserver les blancs).

Mélanger 10 sec VIT 4.

Ajouter 100 g de beurre fondu.

Mélanger 15 sec VIT 5.

Puis 500 g de lait.

Mélanger 30 sec VIT 6.

Monter les blancs en neige.

Les ajouter à la préparation, doucement.

Faire cuire en incorporant du jambon blanc coupé en petits bouts et du fromage râpé.

Pour faire cuire la pâte avec la garniture, procéder comme sur la photo.



Laisser cuire un instant (pour éviter les coulures en refermant).
Fermer le gaufrier et finir la cuisson.
et j'enchaîne pour faire des gaufres sucrées.....