



Mini-gaufres au Nutella® et aux fruits

Pancakes / Gaufres / Crêpes | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | APRÈS-MIDI | TOUTE L'ANNÉE



Quantité pour 10 parts
2 mini-gaufres par personne

- Gaufres 5
- Nutella 150 g
- Menthe à discrétion
- Fruits frais de saison à discrétion

RECETTE DES GAUFRES

- Œufs 4
- Sucre 90 g
- Farine T45 140 g
- Beurre 80 g
- Vanilline 1 sachet

- Sel 1 pincée

Mettre les gaufres au four sous le grill jusqu'à ce qu'elles prennent un aspect doré.

Tartiner chaque mini-gaufre de Nutella® et décorer avec des fruits et des feuilles de menthe à votre convenance.

Servir immédiatement.

PROCEDURE

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Monter les blancs en neige.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis le laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre.

Après obtention d'une pâte sans grumeaux, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Ensuite, incorporer les blancs en neige et mélanger avec un mouvement circulaire du bas vers le haut.

Pour compléter la pâte, ajouter la farine et une pincée de sel puis mélanger le tout. Faire chauffer le gaufrier. Une fois qu'il a atteint la bonne température, graisser les plaques du bas et du haut avec du beurre. Prélever une louche de pâte à verser au centre de la plaque.

Laisser cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée.

Dresser les gaufres dans une assiette puis décorer avec du Nutella® et des fruits frais.
