

La gaufre "Grand-Mère"



Ingrédients

pour **6 personnes**

5 jaunes d'oeufs

40 g de sucre

400 g de farine

37,5 cl de lait

310 g de beurre fondu

3 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

Préparation : 1h15

Cuisson : 5 min

Préparation

Dans une jatte, faire blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis incorporer la farine en continuant à fouetter.

Verser le lait froid puis le beurre fondu.

Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sel et les incorporer à la pâte.

Réserver 1 heure au frais et faire chauffer le gaufrier.

Astuce

Si vous n'avez pas de gaufrier, venez les déguster à L'Absinthe, accompagnées de chantilly, chocolat et confiture maison..