



- Dans un petit bol, diluez la levure dans 10 cl de lait tiédi. Réservez 10 mn.
- Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, le sel, les œufs, le lait restant et 35 cl d'eau tiède dans la cuve du robot équipé du batteur (à défaut à la main avec une cuillère en bois). Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Terminez en ajoutant la levure diluée et le beurre fondu.
- Transvasez la pâte dans un grand saladier et couvrez d'un torchon. Laissez lever pendant 1h00 au moins dans un endroit chaud. La pâte doit presque doubler de volume.
- Faites chauffer votre gaufrier et beurrez les plaques à l'aide d'un pinceau. Mélangez la pâte à gaufres pour la faire retomber un peu. À l'aide d'une petite louche, versez un peu de pâte dans les empreintes et laissez cuire les gaufres 3 à 4 mn selon votre appareil. Elles doivent avoir une jolie couleur dorée.
- Saupoudrez de sucre glace et servez les gaufres aussitôt accompagnées de Chantilly ou d'un autre accompagnement de votre choix.



Ne travaillez pas trop votre pâte sinon le gluten rendra votre pâte élastique.

Pour faire lever votre pâte, mettez-la dans un endroit sec, à l'abri des courants d'air et chaud : la température idéale est 25 °C. En général je mets les pâtes qui doivent lever à côté de mon radiateur dans ma salle de bains fermée... Si vous pouvez faire lever votre pâte quelques heures ce sera mieux qu'une heure...

Pour la levure, la température de l'eau tiède devrait, dans l'idéal !, être de 35°C. Ne versez pas d'eau trop chaude car au-delà de 50°C cela tuerait la levure.

Les gaufres doivent être mangées juste après avoir été réalisées ! Le lendemain elles ne seront plus aussi croustillantes même si vous les conservez dans une boîte hermétique.

Super facile  
15 mn de préparation  
4 mn de cuisson  
Bon marché  
Veggie

### Ingrédients pour 1 douzaine de gaufres :

Vous aurez besoin d'un gaufrier

10 g de levure fraîche de boulangerie  
20 cl de lait tiédi  
200 g de farine  
15 g de sucre  
1 pincée de sel  
2 œufs légèrement battus  
100 g de beurre fondu + un peu plus pour le gaufrier

En accompagnement, selon vos goûts :

du sucre glace,  
de la crème fouettée en chantilly (consultez ma page "[Conseils et astuces de chefs](#)" si vous avez besoin de conseils pour la réaliser),  
du chocolat fondu,  
de la [pâte à tartiner aux noisettes](#),  
de la crème de marrons,  
de la compote de pommes,  
de la confiture...

