



1. Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux. Laissez-le refroidir.
2. Dans un petit bol, diluez la levure dans 10 cl de lait tiédi (idéalement à 35°C. Trempez votre petit doigt, le liquide doit être quasiment à la même température). Réservez 10 mn.
3. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans la cuve du robot équipé du batteur/feuille (à défaut à la main avec une cuillère en bois). Ajoutez doucement le lait restant (10 cl) et 35 cl d'eau tiède (à 35°C). Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse sans trop travailler la pâte. Terminez en ajoutant la levure diluée et le beurre fondu.
4. Transvasez la pâte dans un grand saladier et couvrez d'un torchon. Laissez lever pendant 1h00 à 2h00 dans un endroit chaud (idéalement à 25°C). La pâte doit presque doubler de volume.
5. Faites chauffer votre gaufrier et beurrez les plaques (uniquement si votre gaufrier n'a pas un revêtement antiadhésif) à l'aide d'un pinceau. Mélangez la pâte pour la faire retomber un peu. À l'aide d'une petite louche, versez la pâte dans les empreintes et laissez cuire 6 à 7 mn selon votre appareil. Les gaufres sont cuites lorsqu'elles deviennent rigides, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, avec une jolie couleur dorée.
6. Saupoudrez de sucre glace et servez les gaufres aussitôt accompagnées de Chantilly ou d'un autre accompagnement de votre choix.

Attention aux températures des liquides : la levure meurt à une température supérieure à 50 °C. Les liquides doivent, dans l'idéal, être à 35°C.

Pour vérifier que la levure est bien active, une petite mousse doit apparaître au bout de 10 mn à la surface du bol dans lequel vous avez mélangé le lait et la levure. S'il n'y a pas de mousse (la levure fraîche est fragile), c'est qu'elle est morte, jetez-la et recommencez. Ne mettez pas le sel en contact direct avec la levure, mettez-le dans la farine.

Pour faire lever votre pâte, mettez-la dans un endroit sec, à l'abri des courants d'air et chaud : entre 20°C et 30°C (le mieux c'est à 25°C). Si vous pouvez faire lever votre pâte plusieurs heures ce sera mieux qu'1h00...

Ne travaillez pas trop votre pâte une fois que vous avez mis la farine.

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
2h00 de repos
4 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour une douzaine de gaufres :

- 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 + une noix pour le gaufrier

En accompagnement, selon vos goûts :

- sucre glace,
- crème fouettée en chantilly (consultez ma page ["Conseils et astuces de chefs"](#) au paragraphe "Chantilly"),
- chocolat fondu (faites fondre 150 g de chocolat noir avec 10 cl de lait et mélangez),
- caramel liquide au beurre salé (consultez ma page ["Techniques et astuces de chefs"](#) au paragraphe "Caramel"),
- [pâte à tartiner aux noisettes](#),
- crème de marrons,
- compote de pommes,
- confiture...

