



Desserts

Gaufre au sucre au chocolat

Pour 6 personnes.

Ingrédients

250 grammes de farine
25 grammes de levure (fraîche)
1 œuf
75 millilitres d'eau (tiède)
70 grammes de cassonade
100 grammes de sucre perlé
100 grammes de beurre
pincer sel

Pour le chocolat

100 grammes de chocolat noir
50 grammes poudre de cacao
2 cuillères à soupe de miel
80 grammes de cassonade
120 millilitres de crème
10 grammes gelatine
50 grammes de sucre en poudre

Méthode de préparation

Délayez la levure dans l'eau tiède et mélangez-la à 100 g de farine. Mélangez le reste de la farine avec le sucre, l'œuf, le beurre et le sel. Ajoutez-y le mélange levure-farine et confectionnez une pâte lisse. Laissez la pâte reposer 30 minutes à couvert dans un endroit chaud. Incorporez-y ensuite le sucre perlé.

Chauffez le fer à gaufres. Partagez la pâte en 20 pâtons puis cuisez-les en les laissant bien dorer. Laissez les gaufres refroidir sur une grille.

Trempez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Portez à ébullition le mélange de crème, de 50 ml d'eau, de sucre et de miel. Pressez bien l'eau hors de la gélatine et incorporez celle-ci au mélange. Cassez le chocolat en petits morceaux et mélangez-y le cacao. Versez dessus le mélange chaud de crème et faites fondre le chocolat en remuant. Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse puis laissez reposer un peu. Trempez les gaufres à moitié dans le mélange de chocolat et laissez-les solidifier au frais.

Délayez le sucre en poudre avec un filet d'eau. Mettez le glaçage dans une poche avec une douille fine et décorez-en les gaufres.

