



Desserts

Gaufrettes aux pommes de céréales complètes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 millilitres de mousseline de pomme
2 cuillères à café de levure en poudre
1 cuillère à café de extrait de vanille
200 grammes de farine (complète)
250 millilitres de lait d'amande
1 cuillère à café de cannelle
50 grammes margarine
pincer sel

Pour la sauce caramel

1 cuillère à soupe de extrait de vanille
4 cuillères à soupe beurre doux
200 grammes de cassonade
1 cuillère à café de sel marin
6 centilitres de lait entier
6 centilitres de crème

Méthode de préparation

Pour les Gaufrettes

Préchauffez le fer à gaufres et faites un peu préchauffer le four.

Mettez ensemble dans un plat la farine, la cannelle, la levure et le sel. Mélangez bien puis ajoutez le lait d'amande, la mousseline de pomme, la margarine et la vanille. Mélangez jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu.

Avec une louche versez un peu de mélange pour gaufre dans le fer à gaufres. Fermez-le et cuisez jusqu'à ce que le témoin soit vert.

Retirez prudemment la gaufre du fer et déposez-la sur une claie dans le four jusqu'à ce que toutes les gaufres soient faites. Servez avec la sauce caramel.

Pour la sauce caramel

Mettez tous les ingrédients ensemble dans une casserole et faites mijoter à feu doux pendant 6 à 9 minutes. Mélangez en permanence avec un fouet jusqu'à ce que le tout devienne épais et ne soit plus aqueux.

Conseils:

- Vous pouvez conserver la sauce jusqu'à 2 semaines au frigo dans un petit pot hermétique.
- Si vous omettez la sauce au caramel, les gaufres sont complètement végétaliennes! Servez aux invités végétaliens avec des baies fraîches et / ou du sirop d'érable.
- Servez avec du mascarpone et/ou des quartiers de pomme que vous avez cuits dans du beurre et de la cannelle, c'est un dessert de grande classe.

Ustensiles de cuisine

Fer à gaufres

Four

