



Desserts

Gaufres grille-pain à la crème brûlée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 gaufres grille-pain (au chocolat)
1 cuillère à soupe de liqueur (Grand Marnier ou Triple Sec)
1 cuillère à café de extrait de vanille
75 grammes de sucre brun
2 cuillères à soupe de miel
75 grammes beurre doux
350 millilitres de crème
1/4 cuillère à café sel
5 œufs

Pour la décoration

amandes effilées
sucre en poudre

Un petit coin de paradis sur votre assiette avec ces gaufres toastées à la crème brûlée ... et grâce à cette recette simple, vous pourrez aussi en profiter en un rien de temps! Garnissez avec encore un peu d'amandes effilées ou de sucre glace et régalez-vous.

Méthode de préparation

Fondez le beurre dans un petit poêlon à feu doux. Ajoutez le sucre et le miel au beurre fondu. Continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un beau lisse.

Versez le mélange sucre-beurre sur le fond d'un plat à four et disposez les gaufres dessus.

Battez les œufs dans un petit plat et ajoutez-y l'extrait de vanille, la liqueur et le sel. Versez ce mélange sur les gaufres. Laissez ensuite reposer couvert au moins 8 heures au frigo.

Chauffez le four à 180°C. laissez venir le plat à température ambiante.

Enfournez le plat pour 35 à 40 minutes jusqu'à ce que les gaufres soient légères et dorées.

Terminez votre plat avec du sucre en poudre et des amandes effilées.

Ustensiles de cuisine

Four

