



GAUFRES MARBRÉES VANILLE CHOCOLAT



Pour 6 à 8 personnes.

L'appareil à la vanille : 110g de farine, 125g de lait entier **micro filtré** si possible, 20g de vanille liquide, 25g de sucre semoule, 125g de beurre, 2g de sel, 3 blancs d'œufs. Tamisez la farine dans un saladier, faites tiédir le lait dans une casserole, ajoutez la vanille, le sucre, le beurre, le sel et versez le tout sur la farine en lissant bien à l'aide d'un fouet. Montez les blancs en neige **au bec d'oiseau** et incorporez-les délicatement à l'appareil. Filmez et réservez.

L'appareil au chocolat : 110g de farine, 50g de chocolat noir à 70%, 125g de lait entier micro filtré, 20g de vanille liquide, 50g de sucre semoule, 130g de beurre, 2g de sel, 3 blancs d'œufs. Faites fondre le chocolat doucement au bain-marie. Tamisez la farine dans un saladier, faites tiédir le lait dans une casserole, ajoutez la vanille, le sucre, le beurre, le sel et versez le tout sur la farine en lissant bien à l'aide d'un fouet. Versez ce mélange en **3 fois** sur le chocolat fondu en **émulsionnant à la maryse**. Montez les blancs en neige au bec d'oiseau et incorporez-les délicatement à l'appareil. Filmez et réservez.

La cuisson des gaufres : faites chauffer le gaufrier, déposez irrégulièrement dans les alvéoles l'appareil à gaufre à la vanille et celui au chocolat pour obtenir un beau marbrage. Laissez cuire chaque fournée environ 4 min.

La sauce caramel beurre salé : 80g de sucre semoule, 60g de beurre demi sel, 12cl de crème fleurette, une pincée de fleur de sel. Dans une casserole à fond plat faites un caramel à sec avec le sucre. Faites-le fondre en 3 fois en l'incorporant au fur et à mesure. Découpez-le avec les 60g de beurre demi-sel puis ajoutez en mélangeant bien les 12cl de crème fleurette chaude, ajustez le goût avec la pincée de fleur de sel. Débarrassez dans une saucière et réservez à température ambiante. Cette sauce se conserve plusieurs jours.

Le véritable chocolat chaud : 1/2 litre de lait entier micro filtré, 60g d'eau, 5g de sucre, 115g de **noir gastronomie** fondu. Portez le lait l'eau et le sucre à ébullition en remuant pour bien dissoudre le sucre. Ajoutez le chocolat fondu sans cesser de remuer au fouet. Faites chauffer jusqu'à la toute première ébullition. Retirez la casserole du feu et fouettez pendant une minute au mixeur plongeant ou dans le bol d'un mixeur traditionnel. Servez immédiatement.

