

GAUFRES D'ADRIENNE* A L'ANCIENNE

Préparation 10 minutes, attente 1 heure, cuisson 5 minutes par gaufrier

Pour 4 personnes : 90 gr de farine
2 petits jaunes d'œufs
40 gr de sucre en poudre
2 belles pincées de cannelle en poudre
1 cuillerée à soupe bombée de crème fraîche
une pincée de sel
½ verre à liqueur de rhum
¼ de paquet de levure poudre
1,25 litre d'eau
30 gr de beurre
un peu d'huile
du sucre glace

Dans une terrine travailler les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la farine, la cannelle, le sel, le rhum, la levure et l'eau pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux.

Dans un bol mélanger le beurre ramolli, et la crème fraîche, puis verser le tout dans la pâte et travailler le tout avant de laisser reposer une heure.

Faire chauffer le gaufrier (simple ou double), l'huiler légèrement au pinceau de soies (attention pas de poils en nylon ils fondraient) disposer vivement 3 cuillerées à soupe de pâte environ dans chaque alvéole, fermer, retourner pour bien répartir la pâte et laisser cuire 3 à 5 minutes, servir chaud et saupoudré de sucre glace selon le goût des convives.

Bernard STRADI

*ma grand-mère