

les recettes d'Alice

Gaufre de Bruxelles



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

500g de farine	1 sachet de levure
¼ l de liquide	(eau, bière, lait)
Sel	125g de beurre fondu
30g de sucre	2 sachets de sucre vanillé
Parfum vanille, rhum ou kirsch	3 ou 4 oeufs

MATERIEL NECESSAIRE

1 gaufrier un cul poule un fouet un pinceau silicone

PREPARATION ET REALISATION

1- Versez la farine dans le bol, ajouter le sel, le sucre, les œufs. Battré avec le fouet pour y incorporer le liquide dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure 2- Ajouter le beurre .3- Parfumer à votre goût (vanille, kirsch, rhum), continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène.4- Laisser reposer ½ à 1 heure.5- Faire chauffer son appareil pendant 8 min. Ouvrir l'appareil à plat graisser les plaques avec le pinceau verser la pâte sur une seule plaque utiliser un pichet bec verseur plus pratique qu'une louche. Fermer l'appareil. Attendre 4 secondes et retourner l'appareil attendre 2 min puis revenir à la position initiale. Attendre qu'il ne sorte presque plus de vapeur. Ouvrir. Déguster

CONSEILS ET ASTUCES

Il ne faut jamais essayer d'ouvrir l'appareil trop tôt ; le temps de cuisson varie selon la façon de confectionner la pâte et les différentes recettes.

les recettes d'Alice

Sauce chocolat Chantilly maison



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

Sauce chocolat	Chantilly
130 gr palet de chocolat	25 cl de crème liquide
70cl de sucre en poudre	3 Cs sucre glace
25cl d'eau	
12.5 cl crème liquide	

MATERIEL NECESSAIRE

Bain marie 1 siphon 0.25 cl

PREPARATION ET REALISATION

1- Faire fondre le chocolat dans le bain marie. Ajoutez le sucre, l'eau et la crème liquide. Réduire à feu doux. Mélangez jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Laissez refroidir à température ambiante.

2-Mettre la crème liquide entière dans votre siphon propre et sec ajouter le sucre glace. Vissez le couvercle, percez la cartouche de gaz. Secouez 4 à 5 fois, réservez au frais avant et après utilisation.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut un sirop à la place du sucre glace pour aromatiser la chantilly. Choisir un chocolat entre 50 et 70% de cacao pour un meilleur résultat

Alice Délice



Alice Délice

