

## **Gaufres croustillantes, nuage de Carambar**

Pour environ 12 gaufres  
250 gr de farine fluide (ou tamisée)  
1 sachet de levure sèche (type briochin)  
4 oeufs  
125 gr de beurre  
50 cl de lait  
50 gr de sucre

Faites fondre le beurre dans le lait tiède.  
Versez la farine dans un cul de poule, ajoutez la levure lyophilisée.  
Faites un puits, ajoutez les jaunes puis délayer doucement avec le lait + le beurre fondu. ( la prochaine fois je mets tout dans le mixer, car mon récipient n'étant pas assez creux, aie, aie les éclaboussures).  
Laissez reposer. La pâte doit gonfler.

**Pour aller plus vite, j'emploie un truc infallible.**

**Avant de commencer, j'allume mon four à 50°, puis j'éteins.**

**Quand la pâte est terminée je pose mon récipient dans le four et ça monte tout seul. Idem pour les brioches et toute pâte levée**

Quand la pâte est levée, battez vos blancs d'oeufs en neige molle. Incorporez-les à votre pâte, tout va redescendre, normal, ça va remonter ensuite.

Je laisse ma pâte reposer au frais, avec un film dessus si je ne fais pas mes gaufres dans la foulée.  
Graissez le gaufrier, faites vos gaufres. Laissez refroidir sur une grille pour les garder croustillantes.

Dégustez avec du sucre, de la confiture, de la chantilly ( miam) ou de l'espuma de carambars (oh miam-miam-miam)

**Espuma de Carambars : (au siphon)**

Faites fondre au bain-marie, 7/8 carambars dans 15 cl de crème fleurette, ajoutez des caramels si vous trouvez que ce n'est pas assez.. Laissez tiédir. Versez dans le siphon. Percutez une cartouche et suivez le mode d'emploi habituel. Tenir au frais au moins 2 heures (mais le lendemain c'est encore meilleur)

**Sans siphon :**

Faites fondre les Carambars dans la crème fleurette, laissez refroidir dans le frigo, et montez comme une chantilly ( le mieux est de préparer le mélange la veille, et de fouetter au moment de servir)