

## **Gaufres « express »**

### **Pour une dizaines de grandes et belles gaufres "express"**

50 gr de sucre  
1 pincée de sel  
125 gr de farine  
125 gr de Maïzena  
1 sachet de levure chimique  
2 oeufs  
  
125 ml de lait ( 12,5 cl)  
125 ml d'eau gazeuse (12,5cl)  
100 ml ( 10cl) de crème liquide entière  
50 gr de crème fraîche

Dans un récipient creux, mettez farine, Maïzena et la levure chimique  
Faites un puits, ajoutez les oeufs, le lait, l'eau gazeuse, la crème.  
Terminez avec la crème fraîche épaisse, une pincée de sel  
Donnez un tout de batteur électrique pour bien homogénéiser la préparation  
Laissez reposer 30 mn ( c'est dur d'attendre !) et préparer les gaufres.

*Dans sa recette, Diane propose de remplacer les liquides par du Coca-Cola : j'ai voulu essayer mais par moitié : 125 ml de lait, et 125ml de Coca, j'ai laissé le sucre.*

*Rien de probant au niveau du goût, le Coca a la même fonction que l'eau gazeuse.*

*Son emploi est donc facultatif.*

*Vous pouvez manger les gaufres simplement sucrées, ou avec de la pâte de noisettes, du lemon-curd, ou de la mousse aux Carambar.*

### **Mousse de Carambars**

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)