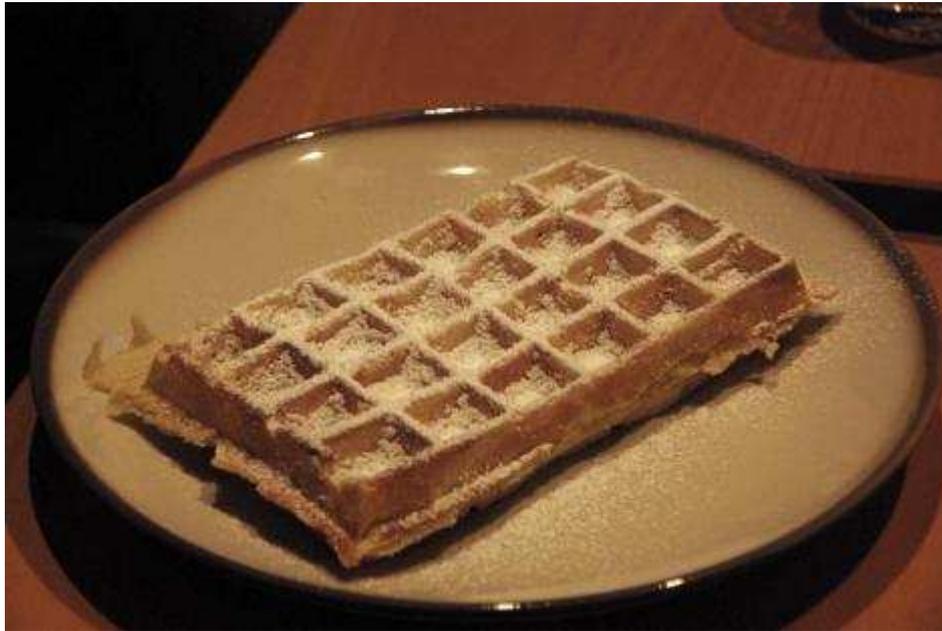


GAUFRES AUX POMMES



Ingrédients pour 6 grosses gaufres :

500 g de pommes
100 g de beurre
3 œufs
50 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
2 cs de calvados (facultatif)
13 cl de lait
10 cl de crème fraîche liquide
250 g de farine
½ sachet de levure chimique
1 pincée de sel
sucre glace

- Pelez les pommes, épépinez-les et râpez-les.
- Faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, mélangez les jaunes au fouet avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, le lait, la crème fraîche, le calvados, la farine et la levure puis les pommes.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pointe de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation.
- Badigeonnez les alvéoles à gaufre d'huile au pinceau, versez la pâte dans le moule à gaufre et procédez selon le mode d'emploi de votre gaufrier, en faisant cuire quelques minutes jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.
- Saupoudrez-les de sucre glace et dégustez chaud avec un bon cidre.