



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gaufres perdues au cacao et chantilly nutella



43 min **20 min** **3 min** **20 min** **316**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 Gaufre(s)

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

80 g **Pâte à tartiner**

25 cl **Lait demi-écrémé**

1.5 c. à café **Cacao en poudre**

1.5 c. à café **Sucre semoule**

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

1 **Beurre**

1 **Sucre glace**

Étape 1

Réalisation de la chantilly à la pâte à tartiner

- 1 Dans un saladier, verser la crème liquide et la monter en chantilly à l'aide du batteur. Commencer à vitesse lente et augmenter progressivement.
- 2 Ajouter la pâte à tartiner puis battre de nouveau. Réserver la crème au réfrigérateur.

Étape 2

Réalisation des gaufres perdues

- 1 Verser le lait dans un saladier, ajouter le cacao et délayer avec une fourchette.
- 2 Dans un autre saladier, fouetter l'œuf entier avec le sucre.
- 3 Mettre une poêle à chauffer sur feu moyen avec du beurre.
- 4 Passer rapidement les gaufres dans le lait au cacao puis dans l'œuf battu.
- 5 Lorsque le beurre mousse, poêler les gaufres. Faire dorer les gaufres de chaque côté et les arroser de

beurre durant la cuisson.

- 6 Lorsque les gaufres sont bien dorées des deux côtés, les débarrasser dans une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper les gaufres en deux dans la diagonale.
- 2 Sortir la chantilly Nutella du réfrigérateur et la fouetter rapidement à la main pour lui redonner de la texture.
- 3 Placer une douille cannelée dans une poche et couper le bout. Rabattre la poche dans un verre mesureur et à l'aide d'une maryse, la remplir de chantilly.
- 4 Disposer les gaufres dans une assiette de dressage et remplir une verrine de chantilly au Nutella.
- 5 Saupoudrer les gaufres de sucre glace et de cacao à l'aide d'un chinois. Les gaufres sont prêtes à être dégustées.