

# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 20 mn



Temps de cuisson : 5 mn



brocolis



aneth



anis



pomme



ail



thym

## La Gaufre

*On estime que l'origine de la gaufre remonte du 18<sup>e</sup> siècle ! Cependant, bien que les premières formes de gaufres soient apparues il y a des millénaires, c'est à partir du 14<sup>e</sup> siècle que des forgerons ont pu créer un moule directement inspiré des rayons de miel fabriqués par les abeilles.*

## Ingrédients pour 10 gaufres

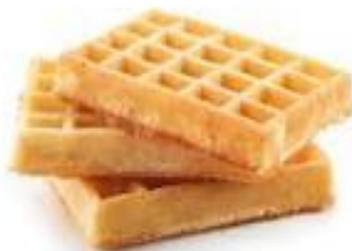
15 cl de lait  
2 œufs entiers  
20 g de sucre en poudre  
10 g de beurre fondu  
130 g de farine tamisée  
1 pincée de sel

## La Gaufre facile et légère Elaboration de la recette

1. Mettre la farine dans un saladier, y ajouter le sucre, les œufs et le beurre ramolli.
2. Mélanger le tout et délayer peu à peu en y incorporant le lait afin d'obtenir une préparation homogène et lisse (Il ne faut plus qu'il y ait de grumeaux)
3. Cuire dans un gaufrier à bonne température et légèrement beurrer. (Le beurre va permettre d'obtenir une belle coloration et du croustillant à la gaufre)
4. Déguster

### Accompagnements

Au choix : confiture, miel, compote...



istock.com - 1174560338



roquette



menthe

