



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à gaufre :

- 200 g de farine
- 30 g de sucre
- 40 g de beurre
- 40 cl de lait
- 2 oeufs
- 8 g de levure de boulanger
- 20 g de fécule
- Sel, poivre, cumin moulu.

Pour la chantilly :

- 30 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de Maroilles
- sel, poivre

GAUFRES À LA CHANTILLY DE MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de repos : **2 h**

Temps de cuisson : **10 minutes**

PRÉPARATION

Préparer la chantilly au Maroilles :

1. Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer 5 cl de lait et 5 cl de crème fraîche. Y ajouter progressivement et sans cesser de mélanger, le maroilles coupé en petits dés et les feuilles de gélatine, jusqu'à obtention d'une crème homogène et onctueuse.
3. Laisser refroidir à température ambiante sans toutefois laisser la gélatine prendre.
4. Dans un grand saladier, battre en chantilly le reste de la crème fraîche et du lait avec une bonne pincée de sel.
5. Y ajouter la préparation au Maroilles refroidie, en fouettant vigoureusement.
6. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la pâte à gaufres :

1. Délayer la levure dans un peu de lait tiède.
2. Tiédir le lait avec sel, sucre, poivre, cumin moulu et le beurre.
3. Faire une fontaine avec la farine et la fécule.
4. Ajouter les jaunes d'oeuf.
5. Mélanger en ajoutant peu à peu le lait tiède. Bien travailler la pâte.
6. Ajouter la levure bourgeonnée.
7. Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte.
8. Couvrir et laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1 h 30min environ.
9. Cuire les gaufres dans un gaufrier.
10. Les servir aussitôt garnies de crème chantilly au Maroilles.