

Gaufres à la crème au citron, ciboulette

Cyril Lignac

35 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- **LES GAUFRES :**

- 200g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 20cl de lait
- 5cl de bière blonde
- 30g de beurre fondu
- 1 cuil. à soupe de sucre vanillé

- **LES CONDIMENTS :**

- 3 cuil. à soupe de yaourt grec
- ½ botte de ciboulette lavée et ciselée
- 1 échalote épluchée et ciselée
- 1 jus et 1 zeste de citron
- 1 petite boîte d'œufs de lompe
- Sel et poivre

- **LES USTENSILES :**

- 2 saladiers + 2 fouets + 1 maryse
- 1 batteur à main
- 2 cuillères
- 1 gaufrier

1.

Séparez les jaunes d'œuf des blancs. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel puis ajoutez le lait et les jaunes d'œuf au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une pâte homogène, ajoutez ensuite la bière et le beurre fondu. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre vanillé. Incorporez-les délicatement au mélange à l'aide d'une maryse. Laissez reposer quelques minutes.

•2.

Dans un petit saladier, mélangez le yaourt avec l'échalote, le jus et le zeste de citron. Salez et poivrez. Dans les ramequins, déposez la ciboulette, puis versez la crème et déposez dessus les œufs de lompe. Vous pouvez servir les ramequins sur la glace.

3.

Versez l'appareil à gaufres dans le gaufrier, formez de jolies gaufres bien dorées et servez-les sur une assiette avec une serviette.