



Pour une dizaine de gaufres

350 ml de lait

1/2 tasse (125 g) de beurre

1 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

1 2/3 tasses (250 g) de farine

8 œufs

1 tasse (250 ml) de lait

1/2 tasse (125 ml) de crème 15 %

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Lorsque le mélange est arrivé à ébullition, verser d'un seul coup la farine et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois durant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.

Verser cette boule dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, puis ajouter les oeufs un à un tout en fouettant rapidement.

Ajouter la deuxième quantité de crème et le lait et mélanger encore 2 à 3 minutes.

Préchauffer le gaufrier et graissez-le.

Cuire les gaufres 6 minutes ou plus, si nécessaire.