

GAUFRES À LA CHANTILLY DE MAROILLES

PRÉPARATION :

Préparer la chantilly au Maroilles :

- Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
- 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.
- Laisser refroidir à température ambiante sans toutefois laisser la gélatine prendre.
- Dans un grand saladier, battre en chantilly le reste de la crème fraîche et du lait avec une bonne pincée de sel.
- Y ajouter la préparation au Maroilles refroidie, en fouettant vigoureusement.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la pâte à gaufres :

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

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

> Pour la pâte à gaufre :

- 200 g de farine
- 30 g de sucre
- 40 g de beurre
- 40 cl de lait
- 2 œufs
- 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

