



 SANS GLUTEN

# GAUFRES PÂTISSIÈRES DE BRUXELLES

## INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
6 jaunes d'œufs  
4 blancs d'œufs  
250 ml de lait  
150 g de farine sans gluten  
1 gousse de vanille

---

## RECETTE

- Faites fondre le beurre et battez les blancs d'œufs en neige.
- Grattez la pulpe de la gousse de vanille et mélangez-la avec le lait et les jaunes d'œufs.
- Ajoutez la farine et mélangez au fouet en une pâte bien lisse.
- Ajoutez le beurre fondu et incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
- Graissez le fer à gaufres et commencez la cuisson dès qu'il est assez chaud.
- Laissez refroidir les gaufres et garnissez-les de crème fraîche et de fruits.