

## Gaufres & crème choco-noisette {au Nutella}



- 250g de farine
- 1g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 20g de sucre
- 2 œufs
- 125g de beurre fondu

Pour la crème choco-noisette:

- 25cl de lait
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 15g de farine
- 17g de Maïzena
- 180g de Nutella
- 150g de crème liquide
- de la nougatine

Commencez par préparer la pâte à gaufres: dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.

Ajoutez le sucre, les œufs et battez à l'aide d'un fouet.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Ajoutez le lait petit à petit pour éviter la formation de grumeaux, puis le beurre fondu tiède.

Réservez au frais jusqu'au moment de cuire les gaufres.

Préparez ensuite la crème au Nutella: portez le lait à ébullition.

Dans un saladier, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la Maïzena et remuez pour que le mélange soit bien homogène.

Versez la moitié du lait chaud dans le saladier, reversez le tout dans la casserole et laissez cuire la crème à feu doux sans cesser de fouetter. La crème va épaissir. Retirez-la alors du feu, transvasez-la dans un récipient froid pour stopper la cuisson, filmez au contact et laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Quand la crème est bien froide, remuez-la pour qu'elle soit bien lisse puis ajoutez le Nutella. Battez ensuite la crème en chantilly et ajoutez-la au mélange au Nutella.

Faites cuire les gaufres, tartinez-les généreusement de crème au Nutella et d'éclats de nougatine.

Et régalez-vous :-)