

# LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gaufres-methode-2/>

Des gaufres excellentes comme celles que je dégustais quand j'avais 10 ans... un retour à l'enfance grâce à Lenôtre !

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 20 Minutes

Volume : 14/18 gaufres

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crêpe Et Gaufre, Dessert, Gaufre, Petit-Déjeuner Et Goûter,

## Ingrédients

### Pour 14/16 Gaufres

\*Masse 1 : La pâte à choux

350 grammes de Lait

350 grammes de Lait 33,6 Centilitres/336 Millilitres

1 pincée de Sel

100 grammes de Beurre

250 grammes de Farine

8 Oeufs

8 Oeufs 400 grammes

\*Masse 2 : La crème

240 grammes de Lait

240 grammes de Lait 23,04 Centilitres/230,4 Millilitres

160 grammes de Crème Liquide Entière

160 grammes de Crème Liquide Entière 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres

100 grammes de Sucre Glace

### Pour 28/30 Gaufres

\*Masse 1 : La pâte à choux

700 grammes de Lait

700 grammes de Lait 67,2 Centilitres/672 Millilitres

1 pincée de Sel

## LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

200 grammes de Beurre

500 grammes de Farine

16 Oeufs

16 Oeufs 800 grammes

\*Masse 2 : La crème

480 grammes de Lait

480 grammes de Lait 46,08 Centilitres/460,8 Millilitres

320 grammes de Crème Liquide Entière

320 grammes de Crème Liquide Entière 29,09 Centilitres/290,91 Millilitres

200 grammes de Sucre Glace

### **Pour 7/8 Gaufres**

\*Masse 1 : La pâte à choux

175 grammes de Lait

175 grammes de Lait 16,8 Centilitres/168 Millilitres

1 pincée de Sel

50 grammes de Beurre

125 grammes de Farine

4 Oeufs

4 Oeufs 200 grammes

\*Masse 2 : La crème

120 grammes de Lait

120 grammes de Lait 11,52 Centilitres/115,2 Millilitres

80 grammes de Crème Liquide Entière

80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres

50 grammes de Sucre Glace

### **Pour 4/5 Gaufres**

\*Masse 1 : La pâte à choux

100 grammes de Lait

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

1 pincée de Sel

28,5 grammes de Beurre

71,4 grammes de Farine

2,2 Oeufs

2,2 Oeufs 110 grammes

\*Masse 2 : La crème

68,5 grammes de Lait

68,5 grammes de Lait 6,58 Centilitres/65,76 Millilitres

45,7 grammes de Crème Liquide Entière

45,7 grammes de Crème Liquide Entière 4,15 Centilitres/41,55 Millilitres

## LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

28,5 grammes de Sucre Glace

### Instructions

#### La masse 1 : La pâte à choux

1. Faire chauffer le Lait (350 g ou 33,6 Centilitres/336 Millilitres), le Sel (1 pincée), et le Beurre (100 g) (coupé en cubes)
2. Attendre que le Beurre aie complètement fondu, jusqu'à ce que le liquide commence à bouillir
3. Retirer du feu et ajouter la Farine (250 g)
4. Mélanger avec une spatule
5. Puis remettre sur le feu pour faire sécher la pâte quelques secondes
6. Transférer dans un bol propre
7. Remuer la pâte afin de la refroidir
8. Refroidir la pâte est important : on veut éviter de cuire les Oeufs en omelette !
9. 1ère technique: Méthode manuelle : Mélanger les Oeufs manuellement à la spatule
10. ou 2ème technique: Avec un instrument : Mélanger les Oeufs avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
11. Ajouter les Oeufs (8), incorporer (Méthode manuelle ou avec un instrument) mais un par un...
12. ... et attendre leur incorporation à chaque fois avant d'ajouter l'oeuf suivant
13. On a notre Pâte à choux !!

#### La masse 2 : La crème

14. Mélanger dans un bol : le Lait (240 g ou 23,04 Centilitres/230,4 Millilitres), la Crème Liquide Entière (160 g ou 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres) et le Sucre Glace (100 g) avec un fouet à main
15. Mélanger les deux masses (la masse "1" et "2")
16. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
17. Le résultat est un liquide épais, mais moins épais que des pâtes à gaufres classiques

#### Le gaufrier

18. Chaque gaufrier est différent, mais je commence par faire chauffer 10 minutes
19. Je huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) mes premières gaufres. Pour le reste des gaufres, je n'ai pas besoin de huiler en principe
20. Je verse une louche de pâte dans chaque empreinte
21. J'étale afin de ne pas laisser de trous
22. Le temps de cuisson dépend de votre gaufrier
23. Il faut que le gaufrier puisse s'ouvrir pour cette recette : Il y a souvent un "clapet" qui maintient le gaufrier fermé : Dégagez le clapet afin que le gaufrier puisse s'ouvrir
24. On cherche à obtenir une coloration

## **LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)**

25. Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent
26. Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux