

Gaufre à la confiture de cerises



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à gaufres :

500g de farine, 30g de sucre semoule, 10g de levure, 2 œufs, 220g de lait, 285g de beurre, 250g de sucre perlé, sucre glace.

Pour la glace à la cannelle :

½ litre de lait, ½ litre de crème, 4 bâtons de cannelle, 8 jaunes d'œufs, 180g de sucre

Pour la marmelade de cerises

500g de cerises, 50g de sucre

Les gaufres :

Dans la cuve du batteur réunir la farine, le sucre, le sel. Mélanger au crochet et ajouter les œufs et le lait dans lequel on aura délayé la levure. Pétrir 5mn à vitesse moyenne puis ajouter le beurre.

Pétrir à nouveau une dizaine de minute.

Couvrir d'un linge et laisser pousser 1 heure à température ambiante.

Rompre en ajoutant le sucre perlé.

Laisser reposer 1 heure au frais avant de diviser en pâtons de 100g.

Les façonner en petits boudins de la taille du gaufrier et les cuire dans le gaufrier 3 à 4 minutes environ pour obtenir des gaufres dorées mais pas trop et bien croustillantes.

La glace :

Faire bouillir le lait, la crème et la cannelle. Laisser infuser à couvert 10mn avant de confectionner une crème anglaise en cuisant ce lait mélangé aux jaunes et au sucre jusqu'à la nappe.

Filtrer et laisser mûrir quelques heures avant de confectionner la glace à l'aide d'une sorbetière.

Les cerises :

Dénoyauter les cerises.

Dans un sautoir les faire revenir avec le sucre pendant quelques secondes.

Finition :

Répartir les cerises tièdes dans 6 assiettes creuses.

Poser dessus une gaufre.

Finir avec un voile de sucre glace et une quenelle de glace.