

# Recettes de bubble waffles (gaufres aux œufs)

## RECETTE 1

### Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à soupe d'amidon de tapioca
- 1 cuillère à soupe de poudre à crème anglaise
- 2 gros œufs
- 2/3 de tasse de sucre blanc cristallisé
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 150 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### Instructions

1. Dans un grand bol, ajoutez tous les ingrédients et mélangez au fouet jusqu'à ce qu'il ne reste que de très petits grumeaux. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant une heure.
2. Lisez les instructions de votre gaufrier à bulles. Préchauffez chaque moitié du moule à gaufres à feu moyen vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude (environ 1 à 2 minutes).
3. Badigeonnez légèrement chaque moule avec de l'huile végétale ou du beurre. Mettez le feu à moyen.
4. Versez 3/4 de tasse de pâte au milieu du moule à gaufres, puis retournez-le immédiatement en prenant soin de le tenir bien fermé pour éviter toute fuite. Cuisez 2 minutes, puis retourner et cuisez 2 minutes de plus. La gaufre aux œufs nécessite alors une autre cuisson de chaque côté. La durée peut varier en fonction du moule, environ 2 minutes de plus de chaque côté. (Votre première gaufre sera toujours jaune pâle et pourrait avoir cuit de façon inégale. Comme le premier pancake, c'est celle que vous pouvez jeter. Les suivantes devraient avoir une couleur marron clair lorsqu'elles sont cuites.)
5. Retirez le côté du moule casserole auquel se colle la gaufre aux œufs et tenez-le au-dessus d'une assiette avec la gaufre à l'envers. À l'aide d'une baguette ou d'une cuillère, détachez-la délicatement du moule, en commençant par le bord supérieur, en utilisant la gravité pour l'aider à se détacher. Elle commencera à s'enrouler à mesure qu'elle se décolle et vous devriez pouvoir la faire sortir en un seul morceau (à l'exception de la première gaufre).
6. Répétez l'opération avec le reste de la pâte (après avoir d'abord regraissé le moule) et servez immédiatement.

## **RECETTE 2**

### **Ingrédients**

(prépare environ 2 gaufres aux œufs)

- 1 tasse de farine à gâteau
- 1/2 de tasse de sucre de canne organique
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café d'huile
- 2 gros œufs
- 1/3 de tasse d'eau filtrée
- extrait de vanille en gouttes

## **RECETTE 3**

### **Ingrédients**

- 6 blancs d'œufs battus jusqu'à formation de pics fermes
- 3 jaunes d'œuf
- 3/4 de tasse de sucre cristallisé
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de vanille
- 3/4 de tasse de lait
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/8 cuillère à café de sel casher
- 1 1/2 cuillère à café de levure
- 1 1/4 de tasse de farine à gâteau

### **Instructions**

1. Dans le bol de votre batteur sur socle équipé du fouet, battez les 6 blancs d'œuf à haute vitesse jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté.
2. Dans un grand bol, fouettez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre, la vanille et le lait jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez la cannelle, le sel et la levure jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Finalement, incorporez la farine jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux.
3. Incorporez la moitié des blancs d'œufs à la préparation jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, puis incorporez délicatement ce qui reste des blancs d'œufs.
4. Préchauffez le gaufrier. Remplissez le gaufrier avec une tasse de pâte, étalez la pâte de façon à le recouvrir complètement. Refermez le couvercle du gaufrier et faites cuire 5 minutes. Retirez la gaufre du gaufrier lorsqu'elle est légèrement dorée. Plus vous faites cuire la gaufre longtemps, plus elle est croustillante.

## Garnitures des recettes de gaufres aux œufs

Les gaufres peuvent être sucrées ou salées. Quand elles sont bien cuites, elles ont une croûte extérieure croquante et un intérieur léger et moelleux. Ce qui est vraiment amusant avec les gaufres est que toutes leurs cavités se remplissent de toutes les délicieuses garnitures qui sont versées.

Il existe de nombreuses garnitures populaires comme le sirop que tout le monde connaît, mais il y en a beaucoup d'autres qui ont vraiment bon goût même si les gens pourraient ne pas le penser.

Voici donc une liste de garnitures de gaufres, certaines sont populaires, d'autres moins. Quelques-unes sont sucrées, d'autres savoureuses et d'autres encore un peu des deux. Il y a des surprises dans cette liste, mais elles sont toutes bonnes.

N'importe quelle saveur peut être utilisée !

## Garnitures de gaufres sucrées

Garniture	Remarque
Crème glacée	Rendez-la encore plus spéciale avec de la chantilly et du chocolat chaud pour un sundae aux gaufres.
Beurre de cacahuète	Croquante ou velouté, ajoutez-en une cuillère à soupe.
Fruit frais	N'importe quel type de fruit frais coupé en petits morceaux. Ajoutez de la chantilly si vous le souhaitez.
Chantilly	
Pépites de chocolat	Saupoudrez-en quelques-unes juste après avoir fait grillé.
Chamallows	Mettez des chamallows sur la gaufre quand elle est encore chaude et ils commenceront à se ramollir.
Beurre de cacahuète et gelée	
Sirop	
Beurre	Étalez une cuillère à soupe de beurre au-dessus de la gaufre.
Sucre en poudre	Saupoudrez une légère couche de sucre.
Glaçage	Étalez une cuillère à soupe de n'importe quel type.
Beurre de cacahuète et banane	Une à deux cuillères à soupe de beurre de cacahuète et une demi-tranche de banane sur le dessus.
Miel	Napez de miel le dessus.
Cannelle, sucre et beurre	Mélangez la cannelle et le sucre et saupoudrez sur une gaufre recouverte de beurre.

Garniture	Remarque
Glaçage au sucre en poudre aromatisé	Incorporez le sucre en poudre avec un peu d'eau et d'arôme et nappez la gaufre.
Morceaux de barres chocolatées	Coupez en morceaux votre barre chocolatée préférée et versez-en un peu sur le dessus.
Beurre d'érable	Mettez une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Garniture de tarte	Déposez deux à trois cuillères à soupe de garniture de tarte sur le dessus.
Beurre d'amande	Un substitut agréable pour les personnes qui ne peuvent pas manger de beurre de cacahuète.
Pudding	Deux à trois cuillères à soupe
Yaourt	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Nutella	Deux à trois cuillères à soupe de cette pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes.
Crème de citron	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Confiture	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Coulis de fruits	Cette sauce aux fruits, un mélange de confiture et de sirop, est préparée avec des fruits frais.
Enrobage de bonbons fondus	Trempez une partie de la gaufre dans un enrobage de bonbons, attendez qu'il prenne.
Sauce vanille	Versez deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Caramel	Versez deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce aux fruits	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce chaude au chocolat	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Bananes flambées	Préparez des bananes flambées et mettez-les sur une gaufre.
Noix hachées	Saupoudrez les noix hachées sur la gaufre grillée.
Streusel	Mélangez des flocons d'avoine, du sucre brun et de la cannelle pour obtenir une garniture rapide de streusel.
Compote de fruits	Mettez 2 à 3 cuillères à soupe de compote sur le dessus.
S'mores	Saupoudrez des miettes de biscuits Graham, ajoutez du chocolat fondu et de la mousse de chamallow.
Beurre de pommes	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe sur le dessus de la gaufre.

## Garnitures de gaufres savoureuses

Garniture	Remarque
Pizza	Ajoutez la sauce à pizza, du pepperoni et du fromage et placez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Fromage	Ajoutez du fromage de votre choix.
Dinde et fromage	Étalez la dinde et le fromage et placez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Poulet frit	Coupez en morceau un peu de poulet frit et saupoudrez sur le dessus.
Avocat	Ajoutez de fines tranches d'avocat.
Oeufs brouillés	Brouillez des œufs et mettez-les sur la gaufre.
Viande de taco	Ajoutez la viande de taco et du fromage, de la laitue et des tomates.
Saucisse et poivrons	
Lard et œufs	Couche de lard cuit et d'œufs cuits de n'importe quelle façon
Sauce salsa	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage frais	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage frais et saumon fumé	Étalez quelques cuillères à soupe de fromage frais sur la gaufre et garnissez avec des tranches de saumon et d'oignon.
Salade de thon	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajouter une cuillerée de salade de thon.
Macaroni au fromage	Mettez sur le dessus une cuillère de macaroni au fromage.
Champignons sautés	Faites sauter des champignons dans du beurre et de l'ail jusqu'à ce qu'il s'attendrisse.
Haricots frits	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de haricots sur le dessus de la gaufre.
Salade de crabe	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade de crabe.
Salade de poulet	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade de poulet.
Oignons caramélisés et fromage	Gardez quelques oignons préparés pour la soupe à l'oignon française et essayez-les sur une gaufre. Faites fondre du fromage sur le dessus.
Gaufres Bénédicte	Une tranche de bacon canadien, un œuf poché et recouvrez avec de la sauce hollandaise.

Garniture	Remarque
Porc barbecue	
Ruben	De la vinaigrette, du bœuf salé en tranche, de la choucroute et un peu de fromage suisse, puis sous le gril jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles.
Salade de crevettes	De la laitue et une cuillerée de salade de crevettes.
Pesto	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Haricots au four	
Épinards sautés	Faites sauter quelques épinards dans un peu de beurre et ajoutez-y un filet de citron.
Dal	Un délicieux condiment indien à base de lentilles et d'épices.
Foie haché	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage à nachos	
Pâté	Bon également avec des cornichons en tranches.
Feta marinée et olives	Coupez en morceau une partie de ce mélange pour obtenir une belle garniture salée.
Bruschetta	Hachez la tomate, l'oignon et le basilic et ajoutez du vinaigre balsamique.
Tapenade d'olives	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce béchamel	
Moutarde au miel	
Chutney à la menthe	Un condiment indien.
Sauce Raita	Une sauce indienne au concombre
Chutney de mangue	Une délicieuse pâte à tartiner aux fruits.
Oignons au vinaigre	
Aïoli	
Ail rôti	Faites rôtir un bulbe d'ail entier et étalez l'ail sur la gaufre.
Giardiniera	Un assortiment de légumes marinés pouvant être doux ou épicés.
Houmous	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de cette tartina de pois chiches sur le dessus.
Sauce chili sucrée	
Fromage au piment	

Garniture	Remarque
Tartinade au fromage à la bière	
Salade d'œufs	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade d'œufs.
Sandwich au cresson	Tranchez un œuf dur, ajoutez un peu de cresson et un peu de mayonnaise.
Chili	Versez une cuillerée quelques restes de chili sur une gaufre et ajoutez du fromage.
Miettes de roquefort	
Concombres	Tranchez des concombres frais sur le dessus.
Tomates marinées séchées au soleil	Hachez quelques tomates séchées au soleil marinées dans l'huile et étalez-les sur le dessus de la gaufre.
Artichauts marinés	Hachez quelques artichauts dans l'huile et étalez-les sur le dessus de la gaufre.
Sauce de viande	Versez une cuillerée de reste de sauce de viande sur le dessus.
Restes de Thanksgiving	Tranches de dinde, purée de pommes de terre, farce et sauce.
Beurres aromatisés	
Bacon, laitue, tomates	Du bacon croustillant, de la laitue, des tomates et un peu de mayonnaise.
Sloppy Joes	Versez une cuillerée d'un peu de garniture de sloppy joe sur le dessus.
Salade César	
Tartinades de poisson fumé	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de tartinade de poisson sur le dessus.
Tartinade de fromage à l'ail	
Fromage de chèvre et canneberges séchées	Saupoudrez les ingrédients sur le dessus, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
Rôti de bœuf et sauce	Ajoutez le rôti de bœuf en tranches recouvert de sauce sur une gaufre.
Pico de gallo et guacamole	Une cuillère de chaque avec des brins de coriandre sur le dessus.
Monte Cristo	Mayonnaise, moutarde et tranches de jambon recouvertes de gruyère et placées sous le gril jusqu'à ce que le fromage fonde.