



Livre de recettes : les gaufres à déguster

20 recettes savoureuses à réaliser en toute simplicité.

Sage[®]

Master Every Moment[®]

Fiches recettes



Pâte à gaufre belge, classique, au lait ribot et au chocolat



Banane, noix de pécan et caramel



Saumon fumé, sauce à l'aneth et aux câpres



Rösti de pommes de terre à la salsa de tomates



Rhubarbe pochée et crème anglaise à la vanille



Feta danoise et épinards



Chocolat blanc et framboises



Brioche perdue et marmelade



Gaufre liégeoise traditionnelle



Soufflé aux trois fromages



Mais et bacon croustillant



Chocolat au lait et beurre de cacahuètes

Fiches recettes



Dattes et sauce au caramel



*Façon tarte aux pommes
et crumble à la noix de coco*



*Cheesecake au citron
et à la ricotta*



Poulet frit au sirop d'érable



*Pâte à tartiner « Vegemite »
australienne et cheddar*



*Courgettes, Jambon cru
et parmesan*



*Noix de coco, zeste de citron
vert et sirop de litchi*



Chocolat et honeycomb

Le saviez-vous ? La pâte à gaufres double de volume pendant la cuisson. Résultat : la pâte a tendance à déborder du moule.



*Alors comment réaliser des
gaufres dorées et croustillantes
EN TOUTE TRANQUILLITÉ ?*



Une large gouttière autour permet de récupérer et de cuire l'excédent de pâte, facilitant ainsi le nettoyage.

*Mettez la main à la pâte...
et faites-vous plaisir !*



Pâte à gaufre belge

Pâte à gaufre belge



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

3 œufs

½ litre de lait

125 g de beurre doux et fondu

1 cuillère à café d'extrait de vanille

200 g de farine

50 g de sucre glace

2 cuillères à café de levure chimique

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage selon vos préférences.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Versez le jaune d'œuf, le lait, le beurre et la vanille dans un bol moyen et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au centre.
5. Fouettez délicatement le mélange à base d'œufs et de lait pour former une pâte lisse.
6. Battez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporez délicatement le blanc d'œuf dans la pâte.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois.
8. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre classique



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

3 œufs

½ litre de lait

125 g de beurre doux et fondu

1 cuillère à café d'extrait de vanille

200 g de farine

50 g de sucre glace

2 cuillères à café de levure chimique

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage selon vos préférences.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Battez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un bol de taille moyenne et réservez.
4. Mélangez la farine et le sucre dans un grand bol et formez un puits au centre.
5. Ajoutez petit à petit le mélange de lait à la farine en fouettant jusqu'à obtenir une pâte. Ne vous inquiétez pas si quelques grumeaux se forment.
6. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois.
7. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre au lait ribot



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

3 œufs
600 ml de lait ribot
80 ml d'huile végétale
250 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
½ cuillère à café de sel
50 g de sucre glace

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre BUTTERMILK et réglez le bouton de commande du brunissage selon vos préférences.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Placez les œufs, le lait ribot et l'huile végétale dans un bol moyen et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au centre.
5. Ajoutez délicatement le mélange d'œufs et de lait ribot à la farine en fouettant jusqu'à obtenir une pâte. Ne vous inquiétez pas si quelques grumeaux se forment.
6. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait ribot pour assouplir le mélange.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois.
8. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre au chocolat



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

150 g de brisures de chocolat noir mi-amer
90 g de beurre
2 œufs
360 ml de lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille
200 g de farine
150 g de sucre glace
30 g de cacao en poudre
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CHOCOLATE et réglez le bouton de commande du brunissage selon vos préférences.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Mettez le chocolat et le beurre dans un bol adapté au micro-ondes et faites chauffer à puissance maximale pendant 30 secondes. Remuez et répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient complètement fondu et que le mélange soit lisse. Mettez de côté et laissez refroidir quelques instants.
4. Fouettez les œufs, le lait et la vanille dans un grand pichet et ajoutez le mélange de chocolat refroidi en remuant jusqu'à obtenir une consistance lisse.
5. Tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao, la levure chimique et le sel dans un grand saladier et formez un puits au centre.
6. Ajoutez le mélange à base d'œufs et fouettez jusqu'à ce que le tout soit relativement lisse et légèrement grumeleux.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois.
8. Répétez l'opération avec le reste de pâte.



Banane, noix de pécan et caramel

Banane, noix de pécan et caramel



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

3 œufs
½ litre de lait
125 g de beurre doux et fondu
1 cuillère à café d'extrait de vanille
200 g de farine auto-levante
50 g de cassonade, puis 100 g supplémentaire à saupoudrer
2 grandes bananes en fines rondelles
30 g de noix de pécan grillées et hachées
2 cuillères à café de levure chimique

Sauce caramel

300 ml de crème épaisse
60 g de beurre
150 g de cassonade

Servir avec de la glace et des noix de pécan grillées et hachées

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
2. Battez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un pichet et réservez.
3. Mélangez la farine et la cassonade dans un grand bol, formez un puits au centre et ajoutez le mélange à base de lait en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. À l'aide du doseur pour gaufres, versez un peu moins de ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Saupoudrez 1 à 2 cuillères à café de cassonade sur chaque moule à gaufres et ajoutez 4 rondelles de banane. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte, de banane et de cassonade.
5. Pour faire la sauce caramel, mélangez la crème, le beurre et la cassonade dans une petite casserole. Remuez à feu moyen et portez à ébullition, puis réduisez à feu doux et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à obtenir une consistance épaisse.
6. Servez les gaufres avec de la glace et des noix de pécan grillées et nappez-les de sauce caramel.



Saumon fumé, sauce à l'aneth et aux câpres

Saumon fumé, sauce à l'aneth et aux câpres



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

3 œufs
600 ml de lait rebot
80 ml d'huile végétale
200 g de farine
75 g de farine de sarrasin
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel

Sauce à l'aneth et aux câpres

2 cuillères à soupe d'aneth haché
250 g de crème fraîche
Zestes et jus d'un citron
2 cuillères à soupe de câpres hâchées grossièrement
200 g de saumon fumé
Poivre noir moulu, aneth en supplément pour la garniture

Préparation

1. Pour faire la sauce à l'aneth et aux câpres, battez la crème fraîche, l'aneth, les zestes et le jus de citron ainsi que les câpres jusqu'à obtenir un mélange harmonieux, puis réservez.
2. Sélectionnez le paramètre BUTTERMILK et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
3. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
4. Pour préparer les gaufres, fouettez les œufs, le lait rebot et l'huile dans un grand pichet.
5. Mettez les farines, la levure chimique et le sel dans un grand bol, formez un puits au centre et ajoutez le mélange d'œufs à la farine en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
6. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
7. Servez chaque gaufre accompagnée de tranches de saumon fumé et d'une cuillerée de sauce aux câpres.



Rösti de pommes de terre à la salsa de tomates

Rösti de pommes de terre à la salsa de tomates



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
25
minutes

CUISSON
30
minutes

Ingrédients

2 kg de pommes de terre à chair ferme,
pelées et râpées

3 œufs

250 g de crème aigre

2 cuillères à soupe de sauce au raifort

Sel et poivre selon votre goût

Beurre fondu (facultatif)

Sauce

3 tomates coupées en dés

1 avocat coupé en dés

1 petit oignon rouge coupé en petits dés

1 gousse d'ail finement hachée

1 piment jalapeño (retirez les tiges,
les nervures et les graines) coupé
en petits dés

25 g de coriandre hachée

Jus d'un citron vert

1 cuillère à soupe d'huile

Servir avec des jeunes pousses d'épinard
et du parmesan râpé

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CUSTOM et réglez le bouton de commande du brunissage sur 7.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Râpez les pommes de terre, placez-les dans un torchon propre et essorez-les pour extraire l'humidité.
4. Mélangez les œufs, la crème aigre et le raifort dans un grand saladier. Enduisez les pommes de terre râpées de cette mixture et ajoutez du sel.
5. Versez à peu près 1 tasse de la préparation à base de pommes de terre dans chaque moule à gaufre. Refermez le couvercle et attendez 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites et croustillantes. Pour donner à vos röstis une belle couleur dorée, badigeonnez le dos du rösti de beurre fondu à mi-cuisson.
6. Pendant que les röstis cuisent, mélangez les tomates, l'avocat, l'oignon rouge, le piment et la coriandre. Ajoutez le jus de citron vert, l'huile, puis salez et poivrez selon votre goût.
7. Servez le rösti chaud accompagné de la salsa de tomates, de jeunes pousses d'épinard et de parmesan.



Rhubarbe pochée et crème anglaise à la vanille

Rhubarbe pochée et crème anglaise à la vanille



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
15
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

2 bottes de 500 g de rhubarbe fraîche,
épluchée et lavée

50 g de sucre

3 œufs

½ litre de lait

1 cuillère à café d'extrait de vanille

125 g de beurre fondu

1 cuillère à soupe de poudre pour crème
anglaise

175 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

100 g de sucre glace

Servir avec de la crème anglaise épaisse
et la rhubarbe restante, saupoudrer
de sucre glace

Préparation

1. Coupez les tiges de rhubarbes en morceaux de 2 cm de longueur et placez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre et un verre d'eau. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre sans se disloquer. Retirez la casserole du feu, égouttez et laissez refroidir complètement.
2. Mélangez au fouet les jaunes d'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le beurre fondu dans un grand pichet.
3. Mélangez la poudre pour crème anglaise, la farine, la levure chimique et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au centre.
4. Versez délicatement le mélange à base d'œufs et de lait dans le saladier et remuez légèrement. Incorporez la moitié de la rhubarbe au mélange et réservez le reste pour le dressage.
5. Battez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporez les blancs en neige à la pâte à gaufres.
6. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
7. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
8. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
9. Servez chaud, accompagné de crème anglaise épaisse et de la rhubarbe réservée au préalable, et saupoudrez de sucre glace.



Feta danoise et épinards

Feta danoise et épinards



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

2 œufs
360 ml de lait
125 g de beurre fondu
150 g de farine
1 cuillère à café de sel
150 g de feta molle grossièrement émietée
25 g de parmesan râpé
150 g d'épinards surgelés, décongelés et essorés
1 cuillère à café de levure chimique

Servir avec du bacon grillé et des tomates

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Battez les jaunes d'œufs avec le lait et le beurre.
4. Versez la farine et le sel dans un grand bol et formez un puits au centre.
5. Ajoutez délicatement la mixture à base d'œufs et de lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez la feta émietée et les épinards.
6. Battez les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics fermes puis incorporez-les délicatement dans la pâte.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Servez avec le bacon grillé et les tomates.



Chocolat blanc et framboises

Chocolat blanc et framboises

PORTIONS 10 gaufres	PRÉP. 10 minutes	CUISSON 15 minutes
----------------------------------	-------------------------------	---------------------------------



Ingrédients

150 g de brisures de chocolat blanc pour pâtisserie
100 g de sucre glace
100 g de beurre
3 œufs
360 ml de lait
2 cuillères à café d'extrait de vanille
225 g de farine
50 g de pépites de chocolat blanc
200 g de framboises surgelées
1 cuillère à café de levure chimique

Servir avec des framboises fraîches, de la crème fouettée et du miel

Préparation

1. Placez au micro-ondes le chocolat, le sucre et le beurre mélangés dans un bol prévu à cet effet et faites tourner à puissance maximale pendant 30 secondes. Remuez et répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que la mixture soit lisse. Mettez de côté et laissez refroidir.
2. Battez les œufs avec le lait et l'extrait de vanille, puis incorporez ce mélange à la préparation à base de chocolat blanc.
3. Versez la farine dans un grand bol et incorporez-y le mélange précédent jusqu'à obtention d'une pâte presque lisse. Ajoutez les pépites de chocolat blanc et les framboises, puis mélangez énergiquement.
4. Sélectionnez le paramètre CHOCOLATE et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
5. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
6. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
7. Servez la gaufre agrémentée de framboises fraîches, d'une cuillère généreuse de crème et d'un filet de miel.

Remarque : les gaufres sont molles lorsqu'elles sont chaudes, mais durcissent en refroidissant.



*Brioche perdue
et marmelade*

Brioche perdue et marmelade



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
10
minutes

CUISSON
10
minutes

Ingrédients

4 œufs

360 ml de lait

130 g de crème

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

450 g de brioche de la veille,
coupée en 8 tranches épaisses

40 g de beurre doux ramolli

160 g de marmelade

*Servir avec des fraises fraîches
et du sirop d'érable*

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CUSTOM et réglez le bouton de commande du brunissage sur 10.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
3. Battez les œufs avec le lait, la crème, l'extrait de vanille et le sirop d'érable et versez le mélange obtenu dans un plat creux.
4. Badigeonnez chaque tranche des deux côtés avec le beurre ramolli puis étalez uniformément la marmelade sur un seul des côtés.
5. Trempez les tranches de brioche dans la préparation à base d'œufs jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées. Insérez délicatement les tranches dans les moules à gaufre puis refermez le couvercle. Laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de la brioche et de la préparation à base d'œufs.
6. Servez chaud accompagné d'un filet de sirop d'érable et de morceaux de fraises.



Gaufre liégeoise traditionnelle

Gaufre liégeoise traditionnelle



PORTIONS
16
gaufres

PRÉP.
20
minutes

CUISSON
20
minutes

Ingrédients

1 sachet (7 g) de levure chimique en poudre
120 ml de lait tiède
50 g de sucre
575 g de farine
½ cuillère à café de sel
200 g de beurre ramolli
Extrait de vanille selon votre goût
2 gros œufs
150 g de sucre perlé belge

Servir avec du sirop d'érable et du beurre ou de la crème fouettés

Préparation

1. Délayez la levure dans la moitié du lait tiède mélangé à une cuillère à café de sucre. Laissez agir 10 à 15 minutes.
2. Placez la farine, le sel, le beurre, le reste du sucre, l'extrait de vanille et les œufs dans le récipient d'un batteur électrique. À l'aide du crochet pétrisseur, battez la préparation jusqu'à ce qu'elle semble friable.
3. Ajoutez le lait tiède et mélangez encore un peu pour incorporer.
4. Ajoutez la levure activée et mélangez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois du bol. Recouvrez le bol avec un torchon propre et laissez reposer 10 minutes.
5. Ajoutez le sucre perlé et pétrissez délicatement jusqu'à ce qu'il soit réparti uniformément dans la pâte.
6. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure puis divisez-la en boules de 80 g chacune.
7. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage sur 4.
8. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
9. Placez une boule de pâte dans chaque moule à gaufre puis refermez le couvercle pour démarrer la cuisson. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
10. Servez accompagné d'une quantité généreuse de beurre ou de crème fouettés et de sirop d'érable.



Soufflé aux trois fromages

Soufflé aux trois fromages



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
15
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

4 œufs
¾ litres de lait
125 g de beurre fondu
50 g de parmesan râpé
35 g de fromage râpé
35 g de mozzarella râpée, 100 g de dés de mozzarella de 1 cm de côté
250 g de farine
3 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de sel de mer
30 g de ciboulette finement hachée

Servir avec du bacon croustillant et des jeunes pousses de roquette

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
2. Mélangez les jaunes d'œufs, le lait et le beurre fondu puis fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.
3. Placez les fromages, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol et formez un puits au centre.
4. Ajoutez le mélange à base d'œufs et de lait et remuez légèrement.
5. Battez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporez les blancs en neige et la ciboulette hachée à la pâte à gaufre.
6. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
7. Servez avec du bacon croustillant, des haricots blancs à la sauce tomate et de la roquette.



Mais et bacon croustillant

Mais et bacon croustillant



PORTIONS
10
gaufres

PRÉP.
15
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile
250 g de tranches de bacon sans
couenne et tranché
4 œufs
600 ml de lait ribot
250 ml d'huile végétale
(par ex., tournesol ou colza)
125 g de farine
250 g de semoule de maïs
(polenta fine)
1 cuillère à soupe de sucre glace
1 cuillère à café de sel
Poivre noir fraîchement moulu
350 g de grains de maïs frais
(environ 2 épis de maïs)
25 g de persil haché
1 cuillère à café de levure chimique

*Servir avec des œufs pochés, du bacon
grillé, des pousses d'épinards et du
pesto*

Préparation

1. Faites chauffer de l'huile dans une poêle à frire à feu moyen. Déposez le bacon dans la poêle et faites cuire 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez du feu et essorez sur du papier absorbant.
2. Placez les œufs, le lait ribot et l'huile végétale dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre et le sel dans un grand récipient et formez un puits au centre.
4. Fouettez délicatement le mélange d'œufs et de lait ribot jusqu'à obtenir une pâte lisse légèrement grumeleuse, puis incorporez le bacon et le maïs.
5. Sélectionnez le paramètre BUTTERMILK et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Accompagnez de jeunes pousses d'épinard, de bacon grillé, d'un œuf poché et d'une cuillère généreuse de pesto.



Chocolat au lait et beurre de cacahuètes

Chocolat au lait et beurre de cacahuètes



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
15
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

200 g de brisures de chocolat au lait
100 g de beurre doux en dés
3 œufs
½ litre de lait
2 cuillères à café d'extrait de vanille
250 g de farine
100 g de sucre glace
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
3 cuillères à café de levure chimique
300 g (soit environ 30) de bouchées
Reese's au beurre de cacahuète,
hachées grossièrement

*Servir avec des cacahuètes concassées,
de la glace ou de la crème*

Préparation

1. Mettez le chocolat et le beurre dans un bol adapté au micro-ondes et faites chauffer à puissance maximale pendant 30 secondes. Remuez et répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient complètement fondu et que le mélange soit lisse. Mettez de côté et laissez refroidir quelques instants.
2. Fouettez les œufs, le lait et la vanille dans un grand pichet et ajoutez le mélange de chocolat refroidi en remuant jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao et la levure chimique dans un grand bol et formez un puits au centre.
4. Ajoutez le mélange à base d'œufs et fouettez jusqu'à ce que le tout soit relativement lisse et légèrement grumeleux. Incorporez les bouchées Reese's au beurre de cacahuète hachées.
5. Sélectionnez le paramètre CHOCOLATE et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Servez avec des cacahuètes concassées et de la crème ou de la glace.



Dattes et sauce au caramel

Dattes et sauce au caramel



PORTIONS

8

gaufres

PRÉP.

25

minutes

CUISSON

10

minutes

Ingrédients

300 g de dattes dénoyautées hachées
1 ½ tasse d'eau froide
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
4 œufs
240 ml de lait
200 g de beurre doux, fondu et refroidi
2 cuillères à café d'extrait de vanille
300 g de farine
75 g de sucre

Pour la sauce au caramel

100 g de beurre
200 g de cassonade
300 ml de crème

*Servir avec de la glace à la vanille
ou de la crème*

Préparation

1. Placez les dattes dans une casserole remplie d'eau et portez à ébullition à feu moyen ; laissez cuire 5 minutes. Laissez refroidir puis ajoutez le bicarbonate de soude. Laissez reposer 10 minutes.
2. Placez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au centre.
4. Fouettez délicatement le mélange d'œufs et de lait, puis incorporez le mélange de dattes ramollies pour obtenir une pâte lisse.
5. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Réservez.
8. Pour préparer la sauce au caramel, versez le beurre, la cassonade et la crème dans une casserole et remuez jusqu'à ce que le tout fonde. Portez à faible ébullition et faites cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à obtenir un mélange épais et sirupeux.
9. Servez la gaufre nappée de sauce au caramel et accompagnée d'une boule de glace.



Façon tarte aux pommes et crumble à la noix de coco

Façon tarte aux pommes et crumble à la noix de coco



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
20
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

4 œufs
½ litre de lait
200 g de beurre doux, fondu et refroidi
2 cuillères à café d'extrait de vanille
300 g de farine
1 cuillère à café de cannelle moulue
50 g de sucre glace
50 g de cassonade
400 g de pommes à tarte en conserve
1 cuillère à café de levure chimique

Crumble

2 cuillères à soupe de noix de coco
desséchée
25 g de flocons d'avoine
25 g de farine
50 g de cassonade
60 g de beurre

*Servir avec du crumble, des tranches
de pommes et de la glace à la vanille*

Préparation

1. Pour préparer le crumble, mélangez la noix de coco, l'avoine, la farine et le sucre dans un bol. Du bout des doigts, faites glisser le beurre dans le mélange. Faites chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajoutez le mélange d'avoine et laissez cuire 8 à 10 minutes, en jusqu'à obtenir un mélange doré, croustillant et friable. Retirez et laissez refroidir complètement.
2. Pour préparer les gaufres, placez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Mélangez la farine, la cannelle, le sucre et la cassonade dans un grand saladier et formez un puits au centre.
4. Fouettez délicatement le mélange à base d'œufs et de lait pour former une pâte lisse. Incorporez les pommes en conserve.
5. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Servez avec une garniture de crumble, une glace à la vanille et des tranches de pommes supplémentaires.



Cheesecake au citron et à la ricotta

Cheesecake au citron et à la ricotta



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
20
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

4 œufs
600 ml de lait
200 g de beurre doux, fondu et refroidi
2 cuillères à café d'extrait de vanille
300 g de farine
50 g de sucre glace
1 cuillère à café de levure chimique

Garniture de cheesecake au citron

400 g de ricotta lisse
125 ml de crème de citron
250 ml de pulpe de fruits de la passion
(environ 16)
50 g de sucre glace

Préparation

1. Versez le jaune d'œuf, le lait, le beurre et la vanille dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au centre.
3. Fouettez délicatement le mélange à base d'œufs et de lait pour former une pâte lisse.
4. Battez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporez délicatement le blanc d'œuf dans la pâte.
5. Sélectionnez le paramètre BELGIAN et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Réservez et laissez refroidir complètement.
8. Battez la ricotta et la crème de citron ensemble jusqu'à obtenir un mélange lisse. Réservez.
9. Pour préparer le coulis au fruit de la passion, versez la pulpe dans une casserole moyenne avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau et le sucre glace. Remuez sur feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à obtenir un mélange épais et sirupeux. Retirez et laissez refroidir.
10. Coupez chaque gaufre en deux en diagonale et faites-en un sandwich fourré au cheesecake au citron. Servez 2 gaufres par personne et nappez-les du coulis au fruit de la passion.



Poulet frit au sirop d'érable

Poulet frit au sirop d'érable



PORTIONS
6
gaufres

PRÉP.
30
minutes

CUISSON
40
minutes

Ingrédients

4 œufs
600 ml de lait ribot
200 ml d'huile végétale
(par ex., tournesol ou colza)
250 g de farine auto-levante
60 g de sucre glace
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de levure chimique

Poulet frit

600 ml de lait ribot
2 œufs
12 morceaux de poulet à os, par ex.,
des ailes, des pilons ou des escalopes
de cuisse
200 g de farine
3 cuillères à café de sel et de poivre
blanc moulu
2 cuillères à soupe de sucre blanc
1 ½ cuillère à soupe de paprika
3 cuillères à café d'ail en poudre
et d'oignons en poudre
2 cuillères à café de piment
de Cayenne
1 cuillère à café de thym séché
Huile végétale pour la friture

*Servir avec du beurre fouetté
et du sirop d'érable*

Préparation

1. Pour préparer le poulet, fouettez le lait ribot et les œufs dans un grand bol. Ajoutez les morceaux de poulet et mélangez pour bien les enrober.
2. Dans un grand plat, mélangez la farine, le poivre et les épices restantes.
3. Plongez les morceaux de poulet par petites quantités dans le mélange de farine et mettez-les de côté. Replongez-les ensuite dans le mélange d'œuf et de lait ribot, puis remettez-les dans le mélange à base de farine. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Préchauffez l'huile dans une friteuse à 160 °C ou utilisez une grande poêle à frire et faites-la chauffer à feu moyen-élevé. Faites cuire le poulet par petites quantités pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit jusqu'à l'os.
5. Placez le poulet cuit dans un four chaud (150 °C) sans le recouvrir, puis commencez à préparer les gaufres.
6. Pour les gaufres, placez les œufs, le lait ribot et l'huile végétale dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel et formez un puits au centre.
8. Fouettez délicatement le mélange d'œufs et de lait ribot jusqu'à obtenir une pâte lisse légèrement grumeleuse. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait ribot pour l'assouplir.
9. Sélectionnez le paramètre BUTTERMILK et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
10. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
11. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
12. Pour servir, placez 2 gaufres sur chaque assiette accompagnées de 2 morceaux de poulet frit. Ajoutez une cuillerée de beurre fouetté et arrosez de sirop d'érable.



Pâte à tartiner « Vegemite » australienne et cheddar

Pâte à tartiner « Vegemite » australienne et cheddar



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
15
minutes

CUISSON
15
minutes

Ingrédients

4 œufs
600 ml de lait
200 g de beurre doux, fondu et refroidi
300 g de farine
200 g de cheddar râpé
80 ml de vegemite
1 cuillère à café de levure chimique

*Servir avec des haricots blancs
à la sauce tomate*

Préparation

1. Placez les œufs, le lait et le beurre dans un grand pichet et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine et la moitié du cheddar et faites un puits au centre.
3. Incorporez délicatement le mélange d'œufs et de lait pour obtenir une pâte lisse.
4. Ajoutez quelques cuillères à café de vegemite dans la pâte. Remuez délicatement le vegemite de sorte à ce qu'elle s'incorpore en tourbillon.
5. Sélectionnez le réglage CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson. Ouvrez le couvercle et saupoudrez aussitôt le cheddar râpé de manière uniforme sur les gaufres. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois.
8. Répétez l'opération avec le reste de la pâte et servez avec des haricots blancs chauds à la sauce tomate.



Courgettes, prosciutto et parmesan

Courgettes, prosciutto et parmesan



PORTIONS
12
gaufres

PRÉP.
30
minutes

CUISSON
40
minutes

Ingrédients

1 petit oignon rouge finement émincé
1 courgette émincée
300 g de farine
3 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel de mer
50 g de parmesan râpé
4 œufs
600 ml de lait
200 g de beurre doux, fondu et refroidi

Sauce tomate douce

1 cuillère à soupe d'huile
1 petit oignon haché
1 petit piment rouge haché
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
420 g de tomates en morceaux en boîte
1 cuillère à soupe de cassonade

Servir avec du prosciutto, de la sauce tomate et des tomates cerises

Préparation

1. Pour préparer la sauce, faites chauffer l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen. Ajoutez l'oignon et le piment et faites cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire 1 minute supplémentaire.
2. Ajoutez les tomates en conserve, la cassonade et 1 tasse d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à épaississement ; réservez au chaud.
3. Pour préparer les gaufres, placez l'oignon, les courgettes, la farine, la levure chimique, le sel et le parmesan dans un grand bol ; mélangez bien.
4. Dans un grand pichet, fouettez les œufs, le lait et le beurre, puis incorporez le mélange à base de courgettes et de farine.
5. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 6.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez $\frac{1}{2}$ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Servez chaud avec une garniture de sauce tomate, de prosciutto et de tomates cerises fraîches.



Noix de coco, zeste de citron vert et sirop de litchi

Noix de coco, zeste de citron vert et sirop de litchi



PORTIONS
8
gaufres

PRÉP.
35
minutes

CUISSON
30
minutes

Ingrédients

200 g de farine

75 g de sucre glace

100 g de noix de coco râpée,
et 25 g supplémentaire pour
la garniture

½ cuillère à café de levure chimique

420 ml de lait de coco

3 œufs

80 ml d'huile de noix de coco*

1 cuillère à café de levure chimique

Sirop de citron vert et sirop de litchi

Zestes et jus de 2 citrons verts

550 g de litchis en boîte, égouttés,
sirop réservé

75 g de sucre glace

*Servir avec de la glace à la noix de
coco, des feuilles de menthe et le reste
de noix de coco râpée grillée*

*L'huile de noix de coco peut être
remplacée par de l'huile végétale

Préparation

1. Pour préparer le sirop, placez le zeste et le jus du citron vert avec le sirop des litchis et ½ tasse d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Incorporez les litchis et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient épais et sirupeux. Réservez.
2. Griller ¼ tasse de noix de coco râpée sous un gril chaud pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez et réservez.
3. Pour préparer les gaufres, mélangez la farine, le sucre, la noix de coco râpée non grillée et la levure chimique dans un grand saladier. Formez un puits au centre.
4. Fouettez le lait de coco, l'œuf et l'huile de coco ensemble puis versez le tout sur les ingrédients secs. Incorporez délicatement jusqu'à obtenir un mélange presque homogène, encore légèrement grumeleux.
5. Sélectionnez le paramètre CLASSIC et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
7. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
8. Pour servir, empilez deux gaufres l'une sur l'autre et arrosez de sirop de litchis. Ajoutez de la glace à la noix de coco, les feuilles de menthe et les morceaux de noix de coco grillés.



Chocolat et honeycomb

Chocolat et honeycomb

PORTIONS 12 gaufres	PRÉP. 15 minutes	CUISSON 15 minutes
----------------------------------	-------------------------------	---------------------------------



Ingrédients

200 g de brisures de chocolat noir mi-amer à 70 % de cacao
100 g de beurre doux en dés
3 œufs
½ litre de lait
2 cuillères à café d'extrait de vanille
275 g de farine
3 cuillères à café de levure chimique
200 g de sucre glace
1 cuillère à café de sel
150 g de honeycomb enrobé de chocolat, coupé en gros morceaux de 3 cm, plus un supplément pour la garniture

Servir avec de la glace à la vanille et au chocolat

Préparation

1. Sélectionnez le paramètre CHOCOLATE et réglez le bouton de commande du brunissage sur 5. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant orange clignote et que le mot « HEATING » disparaisse.
2. Mettez le chocolat et le beurre dans un bol adapté au micro-ondes et faites chauffer à puissance maximale pendant 30 secondes. Remuez et répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat et le beurre aient complètement fondu et que le mélange soit lisse. Mettez de côté et laissez refroidir quelques instants.
3. Dans un grand pichet, fouettez les œufs, le lait et la vanille et ajoutez le mélange de chocolat refroidi.
4. Dans un grand saladier, tamisez la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Formez un puits au centre.
5. Ajoutez le mélange à base d'œufs et fouettez jusqu'à obtenir une consistance relativement lisse. Incorporez délicatement les morceaux de honeycomb.
6. À l'aide du doseur pour gaufres, versez ½ tasse de pâte dans chaque moule à gaufre. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le minuteur s'arrête et que le signal sonore retentisse 3 fois. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
7. Servez-en 2 par portion, accompagnées d'une boule de glace à la vanille et au chocolat et avec le reste de honeycomb en petits morceaux.

Remarque : Les gaufres sont molles lorsqu'elles sont chaudes, mais durcissent en refroidissant.

the Smart Waffle™ Pro Two Slice

Avec gouttière anti-débordement et système Waffle IQ™



Sage®

Master Every Moment®