



Fraises Label Rouge gaufrées à cœur

8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

500g de fraises Gariguette, Ciflorette ou Charlotte Label Rouge

Pâte à gaufre :

300g de farine
100g de levure
75g de sucre
2g de sel

Crème chantilly légère :

1/4L de crème liquide
70g de sucre glace
50g de confiture de fraise

Préparation :

Pâte à gaufre :



Mélanger le tout.

Ajouter 2 œufs, 100g de beurre fondu et 1/2L de lait

Cuire un gaufrier en forme de cœur.

Crème chantilly légère :

Monter une chantilly

Ajouter la confiture et tenir au frais

MONTAGE

Sécher les gaufres au four.

Lorsqu'elles sont refroidies, garnir de fraises et de crème.

Puis surmonter d'une gaufre et saupoudrer de sucre glace.

