

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.