



# Fraises Label Rouge gaufrées à cœur

8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

## Ingrédients :

500g de fraises Gariguettes, 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.

